



*Les saveurs
de la
Slovénie*

**I FEEL
SLOVENIA**



LE ROUGE PROFOND DU KARST

Le Karst cache en son sein la puissance de la terre rouge connue déjà depuis l'époque des Grecs et des Romains. Celle-ci donne naissance au vin **teran**, typique et unique qui est considéré comme un remède de santé loin à la ronde.

C'est un vin viril et dense, plein de vie, son goût fruité et fleuri lui confère une certaine fraîcheur, l'acide lactique qu'il contient le rend agréable et sa haute teneur en fer vous fouette le sang. Bref, un vin qui inspire une fidélité amicale et respectueuse et vous invite à revenir toujours dans le Karst.

La cave VINAKRAS SEŽANA possède une longue tradition de production du teran que vous pouvez déguster sur place dans le Karst ou acheter dans les meilleurs magasins slovènes.



www.vinakras.si
tel. +386 (0)5 73 13 444



VINAKRAS
SEŽANA



Les saveurs de la Slovénie



Selon un vieil adage slovène, l'amour passe aussi par l'estomac. Cette sagesse populaire renferme certes une grande vérité. C'est la raison pour laquelle nous souhaitons vous faire découvrir la variété et la richesse de la gastronomie slovène actuelle.



Il ne s'agit pas seulement de bien manger et de bien boire, mais surtout de découvrir au travers de cette richesse, la nature et le savoir-faire des cuisiniers, hommes et femmes de la ville ou de la campagne, de bourgs ou de fermes solitaires situées en haute montagne, leur mode de travail et leur respect social ainsi que leur esprit créatif. L'ancienne sagesse dit encore : l'homme est ce qu'il mange... et »à travers« la gastronomie de la Slovénie, nous aurons l'occasion de découvrir un riche héritage culinaire, une recherche créative et moderne, un mode d'hospitalité et de service dans des auberges typiques, une cuisine en harmonie avec la nature dans les fermes touristiques, et aussi comment les manifestations culinaires et gastronomes réunissent les Slovènes autour de la marmite de bograč, lors des concours de la meilleure saucisse de Carniole, lors des rencontres internationales des amateurs de pommes de terre sautées, lors des fêtes de vins originaux comme par exemple le teran, refošk, rebula, cviček et encore de nombreux autres événements rassemblant les bons plats et les bonnes gens. En matière de gastronomie, la Slovénie offre une grande variété de cuisines différentes. Les nombreux mets et plats traditionnels, boissons et coutumes culinaires reflètent les nombreuses différences régionales actuelles et sont regroupées en 24 régions gastronomiques. Il s'agit de régions qui présentent des particularités et caractéristiques culinaires précises et marquées. Ces régions possèdent 170 plats

typiques et distincts qui constituent la base de l'identification de la cuisine slovène et à la fois, un point de départ idéal pour de nombreuses recherches nouvelles aboutissant à une palette de saveurs variées. L'environnement naturel et la production des aliments sont une composante importante de la gastronomie slovène. Les rivières et les ruisseaux cristallins regorgent de nombreux poissons, les eaux limpides de maints ruisseaux pourront vous désaltérer, les champs produisent une palette exceptionnelle de céréales, les potagers offrent des légumes





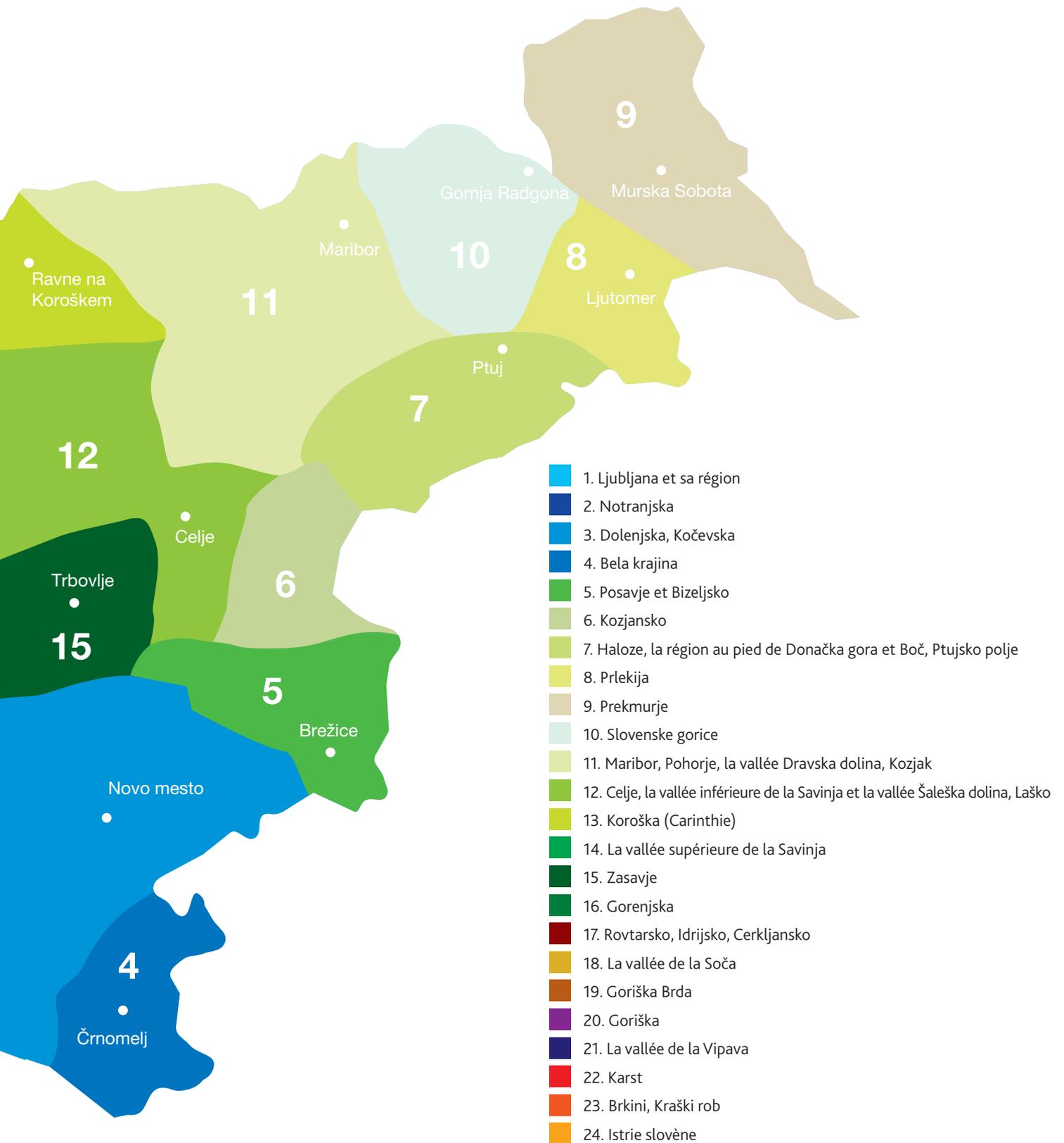
sains, les bois des champignons et des fruits des bois, les prés en fleur et les prairies un nombre incroyable d'herbes, les vergers abondent en fruits et les bouchers sont fiers de vous présenter une viande fraîche et saine. Sans oublier la mer et aussi les abeilles qui récoltent assidûment le miel... Il faut bien cependant s'arrêter quelque part car ce capital gastronomique est tellement riche et varié que l'on oubliera certainement quelque chose...

Jusqu'à récemment, la Slovénie reste inconnue dans le monde de la gastronomie. Mais les circonstances changent d'année en année et les touristes du pays et de l'étranger reconnaissent la palette des particularités et des différences qu'ils n'ont pas remarquées ailleurs. Quelle est en réalité la particularité de la gastronomie slovène ? A vrai dire on la retrouve dans la position du pays sur la carte du monde, c'est-à-dire au carrefour des Alpes européennes, de la Méditerranée et de la plaine pannonienne. Sur une superficie relativement petite représentée par le territoire slovène, une différence gastro-

nomique pittoresque s'est développée au fil des ans, marquée par l'influence de ces trois mondes et évidemment adaptée à la mesure de la vie et du travail des habitants d'ici. La richesse d'une différence, l'expérience de la Méditerranée, des Alpes ou de la plaine pannonienne et aussi un peu des Balkans voisins... mises ensemble pour une production et une exécution particulières et des recherches créatives complètement nouvelles. C'est pourquoi jamais vous n'aurez nulle part l'occasion de vous ennuyer en Slovénie, ni même autour d'une table. A seulement quelques kilomètres de distance, des plats totalement nouveaux et différents sauront vous surprendre. Ces plats seront accompagnés d'une variété de pain tout à fait différente, d'un vin, d'un jus de fruit, d'un verre d'eau de source naturelle ou minérale différents, ou d'un petit verre d'alcool aux herbes ou d'hydromel différent...et comme il se doit en Slovénie, nous vous souhaiterons »Dober tek« (bon appétit) ou encore »Bog žegnaj !« (Que Dieu vous bénisse !) ... sans oublier »Na zdravje !« (à votre santé !)

Les régions gastronomiques de la Slovénie







CUISSES DE GRENOUILLE

Grillées ou frites, les cuisses de grenouille panées sont un des plats typiques de Ljubljana. Aujourd'hui encore, certains restaurants le proposent comme un parfait régal.

LJUBLJANA ET SA RÉGION



VŠENAT

La choucroute étuvée accompagnée de bouillie de millet relève d'une riche tradition dans le domaine de la production de chou de qualité supérieure dans les environs de Ljubljana. Lorsqu'elle est accompagnée de bouillie de millet, elle fait partie d'un des plats répandus, hérités du passé.

POMMES DE TERRE SAUTÉES

Probablement le plat le plus répandu depuis le 19ème siècle avec l'introduction de la pomme de terre dans notre richesse gastronomique. Depuis 2002, il existe à Ljubljana une association pour la reconnaissance des pommes de terre sautées en tant que plat à part entière.

RIČET

La bouillie d'orge ou d'orge mondé constitue la base d'un plat copieux et succulent, un pot-au-feu fait de viande et de légumes, connu dans tout le pays et communément appelé »ričet«.

JANŠKA VEZIVKA

Pain de fête ou variété de pain de fête des villages environnants de Ljubljana qui était préparé par les villageois lors de la célébration de leur prénom et aussi en d'autres occasions festives.

PÂTES VOLANTES

Nom ironique donné aux cuisses et ailes de poulet dont l'origine remonte à plusieurs siècles dans le milieu des ouvriers («porteurs») qui travaillaient au port fluvial de l'époque, sur la Ljubljanica.



PLAT DE LJUBLJANA À BASE D'ŒUFS

Il s'agit probablement du premier plat ayant pris le nom de la région à laquelle il appartient et mentionné dans le livre de cuisine de Magdalena Pleiweis datant de 1868.

ŠTRUKLJI OU PÂTES ROULÉES ET Pochées

Un des plats les plus caractéristiques de Slovénie, connu dans tout le pays. Ces pâtes roulées et pochées sont à base de différentes sortes de pâte et farces, soit rôties soit cuites, sucrées ou salées. Dans le passé, il s'agissait d'un plat typique que l'on retrouvait lors des cérémonies ou des fêtes, parmi les plus connues citons celles à l'estragon, au fromage frais, aux noix, aux pommes, aux graines de pavot et bien d'autres encore.

POTICE

Ces gâteaux ressemblent aux pâtes roulées et pochées et sont également un dessert typique slovène. On les trouve avec plus de 80 farces différentes ! La potica est un dessert typique de fête à base de différents types de pâte. Parmi les plus typiques, citons la potica à l'estragon, au miel, aux noix, aux graines de pavot, aux cretons, à la ciboulette, à la livèche, au fromage et bien d'autres encore.

ŠTRUKLJI DE LJUBLJANA

Dessert à la confiture dont la recette provient d'un des plus populaires livres de cuisine de Felicita Kalinšek, maintes fois réédité depuis la fin du 19ème siècle.

LES CRÊPES AU FROMAGE FRAIS DE LJUBLJANA

La popularité du fromage frais vendu au marché de Ljubljana a été faite grâce à ces crêpes auxquelles on ajoute de l'estragon frais.

NOTRANJSKA



CHOU-RAVE DE BLOKE OU TRIO DE LÉGUMES

Le chou-rave est utilisé très couramment dans la région de Notranjska. C'est pourquoi on y trouve un excellent pot-au-feu composé de chou-rave, haricots et pommes de terre, d'où également son nom de trio de légumes. On y ajoute également des épices et de la viande.



BROCHET AUX HARICOTS

Le lac intermittent Cerkniško jezero regorgeait durant des siècles de poissons. Parmi les plus prisés, les brochets que l'on consommait frais ou fumés.



RAGOÛT DE LOIR

L'historien J. V. Valvasor dans son ouvrage Die Ehre des Hertzog-thums Krain paru en 1689 a non seulement largement décrit le lac Cerkniško jezero mais aussi la chasse aux loirs dans la région. Parmi les nombreux plats à base de loir, citons également le ragoût de loir.

DOLENJSKA, KOČEVSKA



POPRJNIK

Il s'agit d'une très ancienne variété de pain de fête qui était préparé et est encore préparé de nos jours durant la période de Noël. Autrefois, il devait être présenté sur la table au cours de trois noëls et était richement décoré de motifs en pâte.



NAVETS AUX HARICOTS »RIBNIČAN«

Cette variété particulière de savoureux haricots »Ribničan« est pratiquement disparue. Toutefois, grâce aux efforts des organisateurs du village Hrovača pri Ribnici, la journée des haricots est une manifestation qui se déroule chaque année et contribue à rendre à cette ancienne variété de haricot européen toutes ses lettres de noblesse.



ŠTRUKLJI AUX HARICOTS

Parmi les sortes de štruklji les plus variées de Slovénie, les štruklji aux haricots sont particulièrement répandus en Dolenjska, qu'ils soient cuits ou rôtis, en tant que plat unique ou en accompagnement de viande ou de volaille.



MATEVŽ

Le Matevž, appelé à certains endroits également »medved« (ours) ou »grand-père aux pommes de terre« est une purée au saindoux, excellente en accompagnement ou en plat unique, à base de pommes de terre bouillies et de haricots.



HRGE DE KOSTEL

Les boulettes de pomme de terre sont un plat typique de Kostel sur Kolpa. Elles peuvent se consommer en plat unique accompagnées de salade ou en accompagnement, surtout de gibier en sauce.



ESTOMAC DE KOSTEL

Plat typique et traditionnel de Pâques, variété d'estomacs farcis au pain, à la viande de porc fumée (jambon) et épices.

OIE OU CANARD RÔTI AVEC GALETTES ET CHOU ROUGE

Excellente association d'arômes et de goût de ces trois plats traditionnels qui autrefois étaient pour ainsi dire associés à la fête de la St Martin, à savoir la célébration du saint lié au vin. (11 novembre)



BELA KRAJINA



SAUCISSON AUX CÉRÉALES APPELÉ «JAGLAČA» OU «MASTENICA» ET «ČMAR»
Ce sont deux produits typiques de charcuterie que l'on trouve en Bela krajina. Le saucisson aux céréales est fabriqué avec de la bouillie de millet et de la viande, tandis que le čmar est farci d'estomacs de porc.



NADEV DE ČRNOMELJ
En langue dialectale, ce plat incontournable de Pâques est appelé «nadev». Les boyaux sont farcis de pain, de viande de porc, de lard et d'épices. Ce plat est également préparé lors des grands travaux des champs ou des vignobles.



PROSTA POVITICA
Cette galette de Bela krajina est également protégée. Elle est farcie aux œufs et le terme «prosta» signifie qu'elle est très simple.



POVITICA DE BELA KRAJINA
Dans la langue dialectale, on la désigne par le terme «povitica» et il s'agit d'une galette salée faite de pâte à pain, enroulée sous forme d'escargot et cuite au four. Elle nous rappelle parfois le burek des Balkans.



KOZJANSKO

KOREJVEC (SOUPE DE CAROTTES)
Pot-au-feu de légumes dont le nom se réfère à la carotte (korenj). A l'origine, on utilisait des carottes blanches et jaunes, tandis qu'aujourd'hui, on utilise surtout des carottes rouges et jaunes.



KRAPI DE KOZJANSKO
Il s'agit de petits paquets de pâte de sarrasin bouillis dans de l'eau salée, farcis de bouillie de millet, cretons et crème fraîche. Ils se consomment en plat principal ou en accompagnement de plats de viande en sauce.



GALETTE DE KOZJANSKO
Il s'agit d'une galette copieuse et à la saveur exceptionnelle, composée de plusieurs couches de farce aux noix et aux œufs. Il s'agit d'un plat typique de fête qui peut se servir à côté des meilleurs gâteaux.



POTICA DE PAIN DE KOZJANSKO
On obtient cette variété particulière de potica en nappant de crème chauffée les couches de pain trempées dans le lait, le tout est ensuite enroulé dans une pâte feuilletée et cuit dans un moule.



ZAFRKLJAČA AU FROMAGE
Il s'agit d'une galette faite de pâte au levain farcie de fromage frais et aux bords retroussés. C'est ainsi que par la suite elle prit également ce nom.



GALETTE DE BIZELJSKO
Riche et succulente galette à plusieurs couches farcies de fromage frais.



PRGA OU PRŠJĀČA DE MAÏS ET CŒUR TRESSÉ
Ces deux produits de pain attestent de la vocation céréalière de cette partie de la Slovénie. La prga de maïs est une galette ronde et quadrillée sur le dessus qui indique la façon de la déguster. Le cœur tressé est un pain nuptial traditionnel produit à Artiče près de Brežice et dont la tradition est aujourd'hui merveilleusement perpétrée également par la boulangerie slovène de Grosuplje.



HALOZE, REGION AU PIED DE DONAČKA GORA ET BOČ, PTUJSKO POLJE



GIBANICA DE HALOZE

Dans l'immense variété de gibanica ou gâteaux farcis des régions orientales et du nord-est de la Slovénie, la gibanica de Halože est un gâteau sucré ou salé de pâte au levain garnie de fromage frais, de jaunes d'œufs et de crème aigre et qui se déguste avec les excellents vins blancs de la région.



ERPICA OU JERPICA

Lors de la préparation du pain, les ménagères utilisaient les restes de pâte (mêlés avec de la farine de son) pour préparer de succulentes petites galettes nappées de crème et garnies de cretons. De nos jours, elles sont excellentes, servies chaudes lors des réceptions ou des repas.

PRLEKIJA



VIANDE DE TŪNKA DE PRLEKIJA

Il s'agit ici d'une méthode de conservation particulière des meilleurs morceaux de viande de porc qui sont d'abord salés puis rôtis, ensuite placés dans des baquets en bois et recouverts de lard. La viande garde ainsi une saveur, un parfum et une couleur exceptionnels.

KRAPEC DE SARRASIN

Cette galette, appelée aussi »kropec« dans la langue dialectale, se présente sous une forme ronde, contrairement au nom qu'elle porte. Cette savoureuse galette est faite de fines couches de pâte au sarrasin et est garnie de fromage frais et de crème aigre.

GIBANICA DE PRLEKIJA

Une des meilleures galettes plates, sucrées ou salées de Slovénie faite de pâte à pain et composée de 7 garnitures de fromage frais et de crème aigre.

MURKE DE PRLEKIJA

Plat froid et rafraîchissant à manger lors des plus chaudes journées d'été, composé de concombres frais coupés en fines rondelles, de lait caillé, de crème aigre, d'épices et de saindoux.



PREKMURJE

GIBANICA DE PREKMURJE

Il s'agit d'un dessert slovène hautement savoureux que l'on trouve surtout dans la région de Prekmurje, composé de graines de pavot, de fromage frais, de noix et de pommes. Elle est protégée par la dénomination «de réputation traditionnelle» et c'est la raison pour laquelle elle ne peut utiliser ce nom que si sa préparation respecte la recette originale protégée.



BOSMAN

Pain de cérémonie richement décoré et qui était obligatoirement offert à la mariée, mais aussi au nouveau-né ou à l'enfant baptisé. Il est décoré de plusieurs types de tresses en pâte, de diverses décorations en pâte et de fleurs en papier.

VRTANEK

Couronne tressée de pain typique qui était préparée pour célébrer la fin des travaux des champs (donné en cadeau aux faucheurs) ou d'autres occasions. Elle est aujourd'hui présente sur les tables lors des réceptions ou des repas organisés pour des invités.

PETITES GALETTES DE CRETONS

Les petites galettes de cretons également appelées «fonke», «fank» ou «fankice» sont aujourd'hui surtout répandues en Prekmurje, servies à l'occasion de différents repas d'invités, réceptions et célébrations car elles accompagnent à merveille les vins.

BUJTA REPA

Autrefois, c'était un plat incontournable pour le déjeuner lors de l'abatage des porcs, composé de navets, de bouillie de millet agrémentée de quelques morceaux de viande de porc.

DÖDÖLI

Les žganci ou pâtes de pommes de terre et farine blanche assaisonnées de saindoux, oignons, cretons et nappées de crème aigre constituent un excellent plat unique ou accompagnement de viande.



KÜLINJI AUX GRAINES DE PAVOT

Carreaux de pâtes ou nouilles, cuits dans de l'eau salée, assaisonnés de crème aigre et garnis de graines de pavot.

COCHONNAILLES ET JAMBON CUIT DE PREKMURJE

La production traditionnelle de cochonnailles lors de l'abatage des porcs a été conservée en Prekmurje. Saucisses à base de bouillie de sarrasin et de millet, andouilles, boudins sans oublier le jambon de qualité supérieure de Prekmurje de dénomination protégée.

GIBÍCE

Il s'agit d'un très vieux plat à base de pâte sans levain de type galette enrichie de saindoux, cretons, crème aigre et/ou de graines de pavot.

BOGRAČ DE PREKMURJE

Il s'agit d'un épais pot-au-feu populaire qui doit son nom au récipient dans lequel il est cuit. Il s'agit d'une variété de goulasch composée de trois sortes de viande, épices, paprika, tomates, pommes de terre et en saison, également de champignons frais. Un concours du meilleur bograč a lieu chaque année.

RETAŠ AUX NAVETS

Une des roulades les plus populaires composée de pâte au levain ou de pâte à pain, farcie aux navets. Plat typique de Noël.



SLOVENSKE GORICE



SOUPE AUX PRUNES
Une parmi les nombreuses soupes au lait à laquelle on ajoute des prunes fraîches ou des pruneaux. Soupe copieuse et rafraîchissante pour les mois d'été.



KIPJENA GIBANCA OU KVASENICA
Comme son nom l'indique, il s'agit d'une galette sucrée ou salée faite de pâte au levain, garnie de fromage frais et de crème aigre. Le meilleur moment pour la déguster est à peine sortie du four.



SIREKI
Petites meules préparées à la main composées de fromage frais, paprika rouge et épices que l'on a mises à sécher au soleil ou au four ; petits fours relevés qui accompagnent parfaitement un verre de vin blanc de la région des Slovenske gorice.

MARIBOR, POHORJE, LA VALLÉE DRAVSKA DOLINA, KOZJAK



OMELETTE DU POHORJE
Omelette en biscuit, garnie d'airelles rouges et fourrée à la crème fraîche, exemple de l'héritage créatif datant de la période après la deuxième guerre mondiale.



SOUPE AIGRE DE STYRIE
A l'origine, cette soupe était cuite lors de l'abattage des porcs avec des pieds et des oreilles de porc ainsi que des navets, ensuite on y ajoutait du vin pour l'aigrir. Aujourd'hui, c'est un plat très populaire consommé après des nuit blanches ou copieusement arrosées d'alcool. Souvent, elle est servie à la fin des banquets de mariage et de la Saint-Sylvestre.



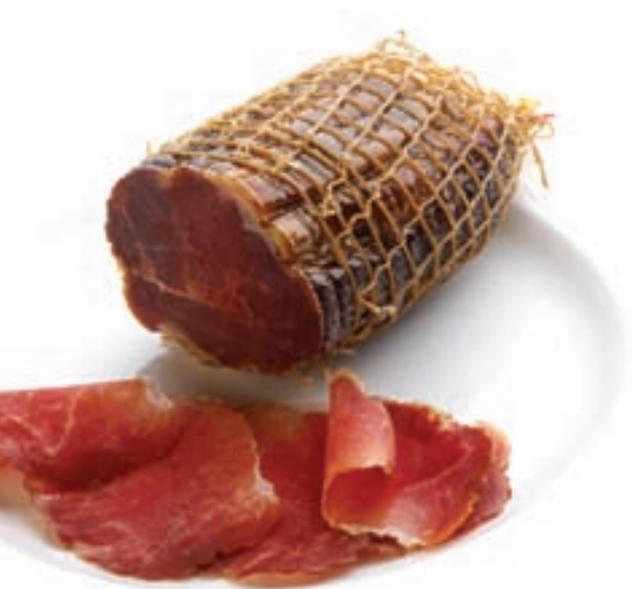
OLBIČ OU PÂTES DU POHORJE
Variété de pâtes faites de pommes de terre et de farine de maïs, accompagnées évidemment de cretons.



PISKER DU POHORJE
Typique pot-au-feu composé de viande de porc, bœuf et mouton et de légumes auxquels on a ajouté de la bouillie de sarrasin et en saison également des champignons.



ŠTRUKLJI CUITS DE STYRIE
Štruklji fourrés au fromage frais, cuits à l'eau et servis en soupe assaisonnée de cretons ou de lard haché.



BUNKA DU POHORJE
Lors de l'abattage des porcs, les estomacs de porc et les gros boyaux de bœuf sont fourrés des meilleurs morceaux de viande de porc salés qui sont ensuite légèrement fumés et séchés à l'air.

CELJE, LA VALLÉE INFÉRIEURE DE LA SAVINJA ET LA VALLÉE ŠALEŠKA DOLINA, LAŠKO



SOUPE AU LAIT AUX CERISES ET PETITES NOQUES
»FORFLCE«

Les »forflce« à base de farine, d'eau et d'œufs sont cuits à l'eau. Pour enrichir leur goût, on y ajoute des cerises fraîches ou séchées.



POINTES DE HOUBLON Frites

Jeunes pousses de houblon sauvage ou de culture cuites, au beurre et parsemées de miettes de pain.



SOUPE DE CERISES

Soupe au lait à la bouillie de millet agrémentée de pruneaux cuits.



ŠTRUKLJI AUX ŒUFS

Štruklji de pâte à pain cuits, farcis d'œufs, sautés aux cretons et assaisonnés de persil.



FIGES DE PREŠEREN

Pralines de haute qualité à base de figes, enrobées de chocolat noir et au lait, fabriquées par l'atelier Dobnik de Pongrac pri Grižah. Le nom de ces pralines est lié au plus grand poète slovène France Prešern (1800-1849) qui avait souvent dans les poches des figes sèches et les enfants criaient sur son passage : Docteur, des figes, des figes !

FROMAGE FRAIS DE CARINTHIE À L'OIGNON ET À L'HUILE DE POTIRON

Succulent petit-déjeuner ou collation à base de fromage frais, crème, épices, oignon et arrosé d'huile de potiron.



POTICA DE PAIN

Il s'agit en réalité d'une galette composée de tranches de pain, nappées de crème chauffée ou de »Škrlupec« Cette galette est placée dans un moule rond avant d'être recouverte de pâte au levain disposée en couches.



COMPOTE DE POIRES AUX PETITS ŠTRUKLJI

Les petits štruklji sont composés de farine et de l'eau de cuisson des poires. Après avoir séché les petits štruklji et les avoir cuits quelque peu au four, la cuisson se poursuit dans la compote de poires.



RAIFORT DE PAIN DE CARINTHIE

Le raifort râpé accompagné parfois de crème aigre est un élément typique de la cuisine de Carinthie ; il se présente sous la forme d'une sauce épaisse à base de pain mouillé avec du bouillon de viande et il se déguste avec de la viande et des pommes de terre sautées. On le retrouve souvent dans l'offre culinaire des fermes touristiques.

KOROŠKA (CARINTHIE)



KVOČEVI NUDLNI

Sorte de raviolis farcis de poires séchées et broyées. Ils se préparent aussi avec d'autres farces.



MÉŽERLI

Ancien plat très succulent, préparé lors de l'abattage des porcs. Il se compose de tripes de porc, de veau ou de mouton, de pain, d'épices et d'œufs. Il est souvent servi avec des pommes de terre vinaigrées ou en accompagnement.



POVÍTNEK

Roulade de pâte à pain farcie de fromage frais, sarrasin, œufs, cretons ou de ciboulette. Elle peut accompagner les viandes ou se manger en plat unique au dessert.

TRENTA

Galette préparée avec des restes de pâte à base de farine de seigle, typique de la Carinthie, nappée de crème et parsemée de sel et de cumin. Son nom provient du verbe »potrentati« qui signifie en dialecte de Carinthie »étirer la pâte« sur la pelle du boulanger.

LA VALLÉE SUPÉRIEURE DA LA SAVINJA



SIRNEK DE SOLČAVA
Fromage piquant, mûri en baquet pendant 3-4 mois, au sel et au cumin. Il se tartine à merveille sur du pain noir, accompagne aussi les charcuteries, les pommes, les confitures de sureau ou de prunes et le miel. Le sirnek est aussi à la base du velouté appelé »sirnica«.



UBRNJENIK
Ce plat est également appelé »obrnenk« ou »ubrnenk« et est à base de farine de maïs, de sarrasin ou de froment sauté, arrosé de lait salé bouillant auquel on ajoute de la crème sucrée et du beurre. On forme des petites boulettes qui seront servies chaudes ou froides pour accompagner le café ou le lait caillé.



PÓHLA
Galette ronde sucrée ou salée faite de farine blanche ou de maïs aux bords retournés et farcie de fromage frais, crème aigre, cumin et sel ou encore de pommes et de fromage frais, ou de fromage frais et d'estragon ainsi que de sucre.



FÍRUŠ
Les boulettes de sarrasin et de sang de porc frais sont excellentes en soupe et sont un plat typiquement consommé lors de l'abatage des porcs.



ZDRKANKA
Petits grains de froment cuits dans du lait et assaisonnés de beurre. Plat unique au petit-déjeuner auquel on peut ajouter des pruneaux et de la cannelle.



AJDNEK
Pain savoureux et copieux à base de sarrasin et de plusieurs couches de noix broyées, miel et cannelle.



ESTOMACS DE HAUTE-SAVINJA
Charcuterie de haute qualité et protégée faite de viande de porc de qualité supérieure et de lard.



FUNŠTRC OU LE SOLEIL DE LA MINE
Sorte de crêpe à base de farine, oeufs et lait ou seulement de farine et eau qui autrefois était le plat typique des mineurs.



GRENADIRMARŠ
Plat sauté et assaisonné à base de pommes de terre cuites et de pâtes, parfois additionné d'oeufs, héritage des rapports avec l'ancien empire austro-hongrois.



KRUMPENTOČ
Beignets de pommes de terre râpées qui étaient préparées dans les familles de verriers de Hrastnik.



TROJANSKI KROFI
La cuisine moderne de l'auberge Konšek de Trojane développe également son offre culinaire en se basant sur l'héritage gastronomique laissé par les beignets frits et justement ceux de Trojane sont devenus une marque commerciale reconnue.



ZASAVSKA JETRNICA
Saucisse à mi-maturation typique servie lors de l'abatage des porcs en Zasavje, farcie de foie et dégustée chaude ou froide.



CHAUSSENS DE KOC DE RATEČE
 Petits chaussons cuits et assaisonnés, à base de pâte de pommes de terre et farcis de poires séchées et cuites, de semoule de maïs, de sucre (miel) et de cannelle. Sans sucre ni cannelle, ils accompagnent parfaitement les plats de viande et les sauces.

GORENJSKA



FROMAGE »TRNIČ«
 A Velika planina, au-dessus de Kamnik, de très anciennes méthodes de préparation de petits paquets de fromage de carnaval décorés que l'on offrait en cadeau aux jeunes filles en témoignage d'amour et de fidélité.

MÓHANT DE BOHINJ
 Ce fromage à pâte semi-dure, au parfum prononcé et au goût piquant et amer est une spécialité fromagère de la région de Bohinj. Il s'agit d'un fromage typique de la région qui jouit de l'appellation d'origine contrôlée.

MÁSOVNIK OU MÁSLENIK
 Plat copieux à base de farine blanche, de sarrasin ou de maïs cuit dans de la crème chaude. Ce plat se consomme idéalement en plat unique avec du pain noir ou en accompagnement de pâtes de sarrasin ou de maïs.

PÂTES DE SARRASIN ET DE MAÏS
 Au 19ème siècle déjà, on entendait souvent que les »pâtes étaient le pilier de la Kranjska«. Aujourd'hui encore, qu'elles soient à base de farine de sarrasin ou de maïs, ou plus rarement d'orge, cuites de deux manières, elles représentent un des plats typiques de la Gorenjska.

BONNET DE GEORGES
 Beignet ou omelette à base d'œufs, de farine et d'eau, sucrés ou salés, pour accompagner les pâtes de sarrasin.



CHAUSSENS DE SARRASIN
 Même s'il existe de nombreuses recettes, la recette la plus utilisée prévoit de cuire ces chaussons en pâte de sarrasin et farcis avec du fromage frais ou de colostrum. Plat unique qui se consomme parfaitement seul ou accompagné d'une salade en été et de choucroute ou de navets en hiver.

CHAUSSENS DE ŠPRES DE RATEČE
 Chaussons en pâte sans levain cuits et assaisonnés, farcis de fromage frais, de polenta de maïs, oignons et œufs.

MEDLA OU MIDLA DE ŠKOFJA LOKA
 Plat assaisonné et épais à base de bouillie de millet et de farine de sarrasin auquel on peut ajouter du lait.

BOUILLIE DE SARRASIN AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
 Combinaison savoureuse et aromatique de bouillie de sarrasin et de champignons des bois frais et grillés. Il est recommandé d'utiliser des bolets mais le plat est aussi délicieux avec un mélange d'autres types de champignons frais.

GOVNÁČ
 Ce plat, appelé aussi »presnek« est un pot-au-feu assaisonné et épais préparé à base de chou découpé en morceaux et de pommes de terre. Se consomme idéalement en plat unique ou en accompagnement de poule ou de rôti.

SMOJKA DE ŠKOFJA LOKA
 Navets cuits, assaisonnés et farcis de bouillie de millet. Autrefois, consommé uniquement lors du jeûne, ce plat constitue aujourd'hui un excellent repas chaud en plat unique ou en accompagnement.





PETIT PAIN DE DRAŽGOŠE

Ce pain d'épice d'ornement ou figuratif, façonné à la main au départ d'une pâte à miel et épices représentait un cadeau traditionnel. Aujourd'hui, ce pain d'épice est vendu en tant que souvenir.



DANKA OU ESTOMACS AU GRUAU

Les estomacs ou les gros boyaux de porc farcis de viande, de bouillie de millet et d'épices, légèrement fumés sont des mets savoureux préparés lors de l'abattage des porcs. Ce plat cuit se déguste chaud ou froid et se présente en rondelles.

BUDL OU PRATA DE GORENJSKA

Pain long ou miche de pain blanc farcis de farine de maïs cuite au beurre ou à la crème. Après cuisson, le pain est coupé en tranches.

MAVŽLJI OU MAŽELJNI

Viande de porc tranchée et (ou) tripes, enroulées dans un filet de porc et rôti au four. Plat typique de toute la région des Alpes slovènes. Ce plat est consommé avec de la choucroute ou des navets et des pommes de terre en robe des champs.

CÔTELETTE DE TRŽIČ

Pot-au-feu à base de côtelettes d'agneau cuites et de légumes ; peut se consommer en plat unique ou en accompagnement.



LARD HACHÉ DE BOHINJ

Le lard est d'abord salé puis fumé à froid et séché à l'air. Il est ensuite moulu et placé dans un plat et arrosé de saindoux. Le lard haché est excellent tartiné sur du pain ou utilisé comme graisse dans de nombreux plats.

TRANCHE À LA CRÈME DE BLEĐ

Tranche à la crème faite de pâte feuilletée, garnie de crème à la vanille et de crème sucrée. Créée après la Deuxième guerre mondiale, elle représente la principale spécialité culinaire de Bled.

TRJÁK OU TERJÁK

Extrait de baies de sureau obtenu après deux jours de cuisson et utilisé comme boisson thérapeutique.



SAUCISSE DE KRANJSKA

Produit slovène le plus connu au monde fabriqué sur base d'un riche héritage en matière de transformation de la viande de porc. La plus ancienne mention faisant référence à la saucisse de »Kranjska« remonte à l'an 1896.



ROVTARSKO, IDRIJSKO, CERKLJANSKO



ŽLIKROFI (RAVIOLIS) DE IDRIJA À LA SAUCE BAKALCA

Petits raviolis de pâte tendre cuits à l'eau, farcis de pommes de terre, oignon, graisse et épices. Ce plat typique est apparu à Idrija au début du 20ème siècle dans l'alimentation des mineurs. Ces raviolis sont excellents assaisonnés ou nappés de sauce »bakalca« à base de viande de mouton ou de lapin.

ESTOMACS DE ŠEBRELJ

Estomacs de porc farcis avec la meilleure viande de porc et d'un peu de lard. L'excellence de ce produit est liée aux conditions climatiques que l'on trouve sur le plateau de Šebrelj et à sa maturation qui se fait entre deux planchettes en bois.

SMUKAVC

Pot-au-feu assaisonné à base de chou frisé, chicorée, navets, chou et pommes de terre.

KARAŽEVC

Plat assaisonné à la purée de pommes et haricots ou pommes et pommes de terre.



LUŠTRKAJCA

Potica de printemps ou d'été farcie au céleri.

PAJTÍČKE

Petits gâteaux de pâte au levain assaisonnés et coupés en tranches, farcis de noix broyées et d'oignon.

ZÉLŠEVKA OU ŽÉLŠEVKA

Potica salée de printemps et d'été, farcie de ciboulette.

ČOMPE (POMMES DE TERRE) AU FROMAGE FRAIS

Des pommes de terres cuites en robe des champs (»čompe«) constituent un plat typique de cette région gastronomique de Slovénie depuis le 19ème siècle. Chaque année se déroule à Bovec la manifestation touristique appelée »la nuit des čompe«.

FRIKA

Cet ancien plat de berger est une omelette faite de pommes de terre, fromage et œufs ou d'une autre combinaison de ces ingrédients.



FROMAGE DE BOVEC

La production du fromage de Bovec est attestée par des écrits datant de 1328 lorsqu'il était produit dans les alpages de Trebiščina. A l'origine, il était fabriqué exclusivement avec du lait de brebis. Aujourd'hui, on y ajoute également du lait de chèvre et de vache.

FROMAGE »TOLMINC«

Témoignage d'un riche héritage en matière de production de fromage dans la région élargie de Tolmin. Il fut cité sous ce nom déjà en 1756.





TRUITE DE LA SOČA À LA FARINE DE SARRASIN OU DE MAÏS

La noble truite de la Soča (truite marbrée saumonée) est selon la tradition, panée dans de la farine de sarrasin ou de maïs, puis frite dans de la graisse ou de l'huile.



BULJA

La bulja ou bulje sont des boulettes de pâte faites de farine de maïs, de sucre, raisins secs, cannelle et graisse ou encore des chaussons de pâte garnis de farces variées. D'autres farces sont également possibles.



KLOCE OU KRAFNI DE TRENTA

Štruklji de pâte à pain farcis de poires séchées et de farine de maïs et assaisonnés de beurre.



KRAFNI DE BOVEC

Chaussons garnis de poires sèches, compote de pomme, raisins secs, noix et épices.



ŠTRUKLJI DE KOBARID

Variété particulière de štruklji ou chaussons assaisonnés, garnis de noix, raisins secs et épices préparée à Kobarid et dans sa région.

POŠTÓKLJA

Plat assaisonné de pommes de terre en purée, au fromage râpé et feuilles de navet ou également de chou, chicorée, pissenlit, haricots verts ou autres légumes. Le nom de ce plat se rapporte à son mode de préparation : en effet, les ingrédients sont réduits en purée («štókati») avec une cuiller en bois.



GORIŠKA BRDA



PAIN KRIŽNIK

Variété de pain de fête préparé pour la fête de Pâques dans la région occidentale de Brda, fait de la meilleure pâte pour la potica, à laquelle on ajoute des figes sèches trempées dans de l'eau-de-vie ou du vin, des noisettes, du miel et de la cannelle. Il doit son nom à la croix entaillée en son sommet.



POLENTA BLANCHE ET JAUNE

Même si la polenta n'est pas un plat originaire de la région de Goriška Brda ni des régions méditerranéennes de Slovénie, elle représente encore de nos jours un plat quotidien consommé en tant que plat principal et davantage comme accompagnement chaud ou froid des plats de viande et de légumes.



FRTALJE OU CVRTNJAKI

Omelettes à base d'œufs appelée aussi »cvrče« à base d'herbes fraîches et de condiments les plus variés. Même en accompagnement de jambon sec et de saucisses, elles attestent de la créativité culinaire liée à l'environnement naturel.



CERISES DE BRDA

Les cerises ainsi que d'autres fruits et les vignobles font partie des richesses naturelles caractéristiques de la région de Brdo. La production de cerises relève d'une riche tradition ; en effet, ce sont les habitants de Brdo qui approvisionnent les grandes villes et les lieux de villégiature.



TOČI

Toči est un terme qui désigne les sauces à base de viande, les goulaschs les plus variées, dans lesquelles on trempait (»točati«) la polenta ou le pain. Ils se réfèrent aux plats quotidiens pris au petit-déjeuner ou au dîner et sont de véritables trésors d'improvisation culinaire.

KRODEGINI, ŠANKANELE, MARKANDELE

Il s'agit de trois produits typiques de la période de l'abattage des porcs : krodegini ou kožarice, šankanele (boudins) et markandele (saucisses de tripes de porc).

FUJE

Boulettes de pain trempées dans de la soupe de jambon à laquelle on a ajouté de la farine, des œufs, des tripes et de l'oignon, le tout enroulé dans des tranches de jambon sec. Ce plat est aussi appelé »fulje« ou »punjave«.

ŠFOJÁDA

Potica de pâte feuilletée garnie de farces variées (par ex. aux noix, pignons, raisins secs).

ŠTRUKLIJ »WLJKÁVA«

Il s'agit de štrukli à base de pâte sans levain, farcis de morceaux de saucisse ou de salami frits, d'olives et d'épices. Leur nom provient de l'appellation en langue dialectale des olives »wljke«, ingrédient de la farce.



HUBÁNCA

Potica enroulée en forme d'escargot à base de noix et de raisins secs.

PIŠTÚNJ

Plat épais à base de purée de pommes de terre, de haricots verts et de potiron, assaisonné de cretons ou de lard. Se consomme en plat unique ou avec du pain.

KUHŃJE

Dans la région de Brdo, le terme dialectal »kuhnjak« désigne une large variété de pots-au-feu savoureux à base de viande et de légumes appelés ailleurs »mineštre«.

GORIŠKA



CHICHORÉE DE GORICA

La grande tradition et popularité relative à la chicorée et aux plats à base de chicorée proviennent de l'Italie voisine, tandis qu'en Slovénie, dans la région de Goriška, elle a donné lieu à de nombreuses variations locales.



K'P'ROUC

Pot-au-feu assaisonné à base de chou frisé et de farine de maïs.



BLEKI

Pâtes cuites populaires, assaisonnées de petits morceaux de jambon sec frits dans le beurre.



SOPE

Tranches de pain rassi arrosées de soupe de céleri.



GOULASCH DE GORICA À LA POLENTA

Variété moins piquante de goulasch hongroise qui assurait aux hommes une excellente collation matinale.



ŽVARCET

Savoureuse sauce de viande de veau qui accompagne la polenta, les pâtes, spaghettis ou le riz. Il n'existe pas de recette unique ce qui prouve une fois de plus la grande créativité de chaque cuisinière.



MULCE

Variété de boudins noirs farcis de sang de porc, de farine de maïs, de raisins secs, de sucre et d'épices. Les boudins sont d'abord cuits puis découpés en rondelles et frits dans du beurre.



SAUCISSES AU VIN DE GORIŠKA

Saucisses cuites au vin blanc de la région de Brdo que l'on accompagne de choucroute ou de navets, de moutarde et de raifort.



PINCA

Copieux pain de fête levé, légèrement sucré.

GUBANCA DE GORICA

Dessert typique de fête de cette région méditerranéenne slovène. Son nom se réfère aux couches de pâte (gube) qui séparent la farce. La gubanca n'est pas trouvée en son milieu contrairement la «potica» gâteau apparenté et plus récent.



LA VALLÉE DE LA VIPAVA



JOTA DE VIPAVA

Plat originaire de Carnia avec variétés locales. Il s'agit d'un pot-au-feu à base de choucroute (certains le préparent également avec des navets, chou et chou frisé ou feuilles de betterave rouge), haricots, pommes de terre, saindoux, farine, ail et poivre.



SOUPE DE HARICOTS

Épaisse soupe à base de haricots entiers en grains et écrasés avec de la polenta de maïs. Une parmi les innombrables soupes, tout en étant la plus répandue.



ŠELÍNKA

Soupe à base d'oignons, de feuilles de céleri, de légumes et d'épices ainsi que de viande de porc que l'on fait mijoter dans celle-ci. Elle est servie avec de la polenta.



SKUHA

Pot-au-feu à base de lentilles ou de haricots en grains et épices, assaisonné de vinaigre. On peut y faire également mijoter des saucisses ou des tranches de jambon cuit.



JAMBON SEC DE VIPAVA

Variété récente de jambon de haute qualité obtenu sur base de la meilleure viande de porc de production slovène. Il est produit sous la marque commerciale commune «Saveurs de la vallée Vipava dolina» par la société MIP de Nova Gorica.



FROMAGE DE NANOS

Ce fromage fait également partie de la marque commerciale «saveurs de la vallée Vipavska dolina». Fromage de haute qualité issu du riche héritage en matière d'élevage et de production fromagère sur le plateau du Nanos où le fromage est produit depuis le 16ème siècle.



ŠTRUKLJI DE VIPAVA

Štruklji de pâte au levain cuits dans un essuie et farcis de noix, fromage frais, raisins secs et sucre.

KARST



JOTA DU KARST

La jota du Karst est préparée avec de la choucroute ou des navets et toujours avec des pommes de terre. Il existe une variété de jota sucrée du karst préparée avec des pommes de terre écrasées et des haricots auxquels on a ajouté des carottes rouges, épices et séchage de la viande.



ŠELÍNKA

Pot-au-feu ou soupe épaisse à base d'oignons et de feuilles de céleri, pommes de terre, riz, haricots, auquel on ajoute une cuiller de vinaigre ou de vin sec.



JAMBON DU KARST

Tradition de plusieurs siècles de salage et séchage de viande de porc, en particulier de la cuisse de porc que la buria transforme en un produit de haute qualité, jouissant de l'appellation d'origine contrôlée.



PANCETTA DU KARST

Lard maigre séché dans le Karst pour devenir une savoureuse pancetta. Celle-ci contribue largement à l'offre de charcuteries de la région et est incontournable dans la préparation de certains plats.

ZAŠINEK DU KARST

Cou de porc séché, une spécialité incontournable des produits de viande du Karst.



if la découverte de produits agricoles et alimentaires originaux, de Dénomina- tion protégée



La République de Slovénie possède une large gamme de produits agricoles et alimentaires dont l'appellation et l'origine géographiques sont protégées, ceux-ci jouissent d'une réputation traditionnelle et d'une haute qualité. Parmi les produits alimentaires dont l'appellation d'origine est protégée, citons le fromage de Nanos, tolminc, de Bovec et le mohan un fromage piquant et original de Bohinj. Font aussi partie de ce groupe de produits d'appellation protégée, l'huile d'olive extra vierge de l'Istrie slovène, le jambon cuit de Prekmurje, le miel de Kočevje et du Karst, le sel des salines de Sečovelje où est également produite la fleur de sel de qualité exceptionnelle. Parmi les produits dont l'appellation d'origine est protégée, citons l'huile de potiron de Prekmurje, les estomacs de Haute-Savinja et de Šebrelje, le jambon sec du Karst et la viande de tünka de Prlekija. Parmi les produits de prestige et de réputation traditionnelle, les desserts slovènes les plus typiques sont la gibanica de Prekmurje, les chaussons de pâte, les žlikrofi de Idrija et pas moins de trois galettes en Bela krajina, la galette de Bela krajina, la povitica de Bela krajina et la povitica simple. Parmi les produits reconnus de haute qualité, la viande de veau portant le label »Zlato zrno«, un miel dont la teneur en humidité est de max.18% et l'indice HMF de max.n15 mg/kg, du porc d'élevage portant la marque commerciale »Pigi«, des volailles élevées en plein air, des volailles d'élevage portant la marque commerciale »Domači goriški piščanec« et l'épeautre »Izida«. Tous ces produits contribuent fortement à la qualité de l'offre gastronomique de la Slovénie. Les eaux naturelles minérales slo-

vènes rentrent également dans cette catégorie de produits d'excellence : (Juliana, Edina, Kostela, Tiha, Dana, Kaplja, Primaqua, Donat Mg, Tempel, Radenska Classic, Radenska - Petanjski vrelc, Radenska Light, Radenska Radin) ainsi que les eaux-de-vie. L'eau-de-vie de fruits de Dolenjska, la poire de Gorenjska, la prune de Brkini, le genièvre du Karst et la rakija de Kostelj sont les garants de la qualité des eaux-de-vie slovènes. Il convient également de mentionner quelques vins d'origine comme le cviček de Dolenjska, la črnina de Metlika, le šipon, ranina, zelen, pinela, rebula, teran du Karst, klarnica, vitovska grganja, refošk, malvazija. Il existe encore d'autres produits particuliers et exceptionnels qui façonnent la richesse gastronomique de la Slovénie, en passe d'obtenir l'appellation protégée. Comme par exemple, la saucisse de Kranjska, le ajdnek de Savinja (plat à base de sarrasin), le foie de Zasavje et d'autres.





OLIVIERS ET HUILE D'OLIVE

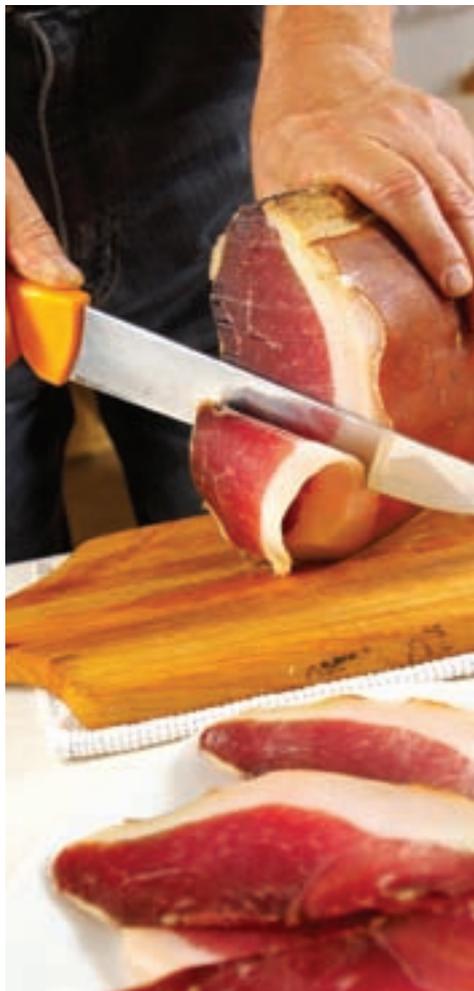
Production dans le respect de la nature,
produit de haute qualité, offre variée
et inventive, gestion exemplaire.



Vanja Dujc
Dolga reber 4
6000 Koper, Slovénie
Tél.: +386 40 234 537
+386 5 628 54 48
www.vanjadujc.net
email: vanjadujc@volja.net



À la découverte du charme des événements gastronomiques



La variété de la gastronomie slovène peut également être découverte en participant à certaines manifestations thématiques. Celles-ci visent à exposer l'héritage alimentaire, en mettant l'accent sur l'originalité de certains vins ou boissons, à faire découvrir la cuisine, à déguster des plats et à organiser des concours de la meilleure préparation de certaines spécialités locales. Chaque année, à Ptuj, se déroule la plus grande exposition nationale intitulée «Les délices des fermes slovènes» au cours de laquelle sont éva-

Au littoral, citons en particulier, le festival des Salines ou la fête de Piran et dans les salines de Sečovelje où est encore produit un des produits gastronomiques des plus intéressants, à savoir la fleur de sel. En automne, divers pique-niques mettant les châtaignes à l'honneur sont organisés et où l'on déguste également le vin nouveau, ainsi que des journées dédiées par ex. aux potirons, haricots, prunes, choux, etc... tous ces produits qui à cette époque de l'année viennent remplir les caves, les greniers et les



lués des produits comme le pain, les produits de viande, l'huile d'olive et de potiron, les fromages et autres délices proposés par nos fermes. Durant l'été, de nombreuses fêtes offrent l'occasion de montrer les travaux qu'effectuaient nos ancêtres pour assurer leur survie.

garde-manger et permettent d'enrichir l'offre gastronomique jusqu'à l'année suivante.

MOIS	LOCALITE	NOM DE LA MANIFESTATION	ORGANISATEUR/INFORMATIONS
mars	Sevnica	Fête du salami à Sevnica	Društvo salamarjev Sevnica, +386 7 814 06 71
avril	Pomjan	La plus grande omelette d'asperges d'Istrie	Istrska klet Pomjan, +386 41 649 339
mai	Rečica ob Savinji	Appréciation des estomacs de Haute-Savinja	Združenje izdelo. zgornje savinjskega želodca, +386 31 471 126
	Višnjevnik	Fête du vin rebula et de l'huile d'olive	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Ptuj	Les délices des fermes slovènes	Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, +386 2 749 36 10
	Metlika	Le Printemps du vin	TIC Metlika, +386 7 363 54 70
	Marezige	Fête du vin refošk	Org. odbor praznika refoška, Marezige, +386 5 655 12 40
juin	Ljubljana	Vino Ljubljana	Gospodarsko razstavišče, d.o.o., +386 1 300 26 00
	Dekani	Fête traditionnelle de l'olivier	TD Dekani, +386 41 348 077
	Dobrovo	Fête des cerises	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Izola	Les journées de l'olivier (fête du vin, du poisson et de l'huile d'olive)	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39
	Čatež	Fête du cviček de Čatež	Vinogradniško TD Čatež pod Zaplalom, +386 41 615 295
	Brda	Journée caves ouvertes	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Šentrupert	Le cviček à Šentrupert	Društvo vinogradnikov Šentrupert, +386 31 381 080
	Ljubljana	Les dimanches des fraises	TD Besnica-Janče, +386 1 367 11 85
juillet	Laško	Manifestation touristique traditionnelle bière et fleurs	TD Laško, +386 3 733 89 50, www.turisticnodrustvo-lasko.si
	Polenšak	Fête de la moisson	TD Polenšak, +386 41 403 713
	Šempas (Ozeljan)	Fête de la polenta	TD Ozeljan - Šmihelj, +386 41 631 299
	Smokvica	Fête »Šagra Kur en bot« et Journée de la figue d'Istrie	Društvo Figaruola Koper, +386 5 657 12 01
août	Polhov Gradec	Journées du miel	Božnar čebelarstvo, d.o.o., +386 1 364 00 20
	Medana	Journées de la poésie et du vin	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Izola	Fête des pêcheurs	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39
	Prvačina	Fête des pêches	TZ - TIC Nova Gorica, +386 5 330 46 00
	Dutovlje	Fête du vin teran et du jambon sec	Peter Gerc, s.p., Dutovlje, +386 41 513 675
	Dornava	Fête de Lükari	TED Lükari Dornava, +386 51 399 850
	Piran	Le festival des salines	Avditorij Portorož, +386 51 399 850
	Sora pri Medvodah	Concours de la meilleure saucisse de Kranjska	Hiša Jezeršek, Sora pri Medvodah, +386 1 361 94 11
	septembre	Hrovača	Journée des haricots
Ljutomer (Pristava)		Journée de la pogača	TKD Mak Pristava, +386 2 584 97 80
Ljutomer (Pristava)		La culture des potirons à Mekotnjak	TD Stara Cesta, +386 41 276 402
Slivje		Les journées de la prune	TD Dimnice Slivje, +386 41 450 569
Ljubljana		Zeljada (fête du chou)	TD Zajčja Dobrava, +386 41 708 362
Bodonci		Fête du potiron	Društvo kmečkih žena Klas Bodonci, +386 2 549 12 03
Puconci		Fête »Zlata kijanča z dödolijado«	KTD Pucomci, +386 2 545 14 79
octobre	Ljubljana	Les journées de la prune	TD Besnica - Janče, +386 1 367 11 85
	Šalovci	Journée du chou	TD Šalovci, +386 2 559 80 50
	Podsreda	Fête de la pomme de Kozjansko	Kozjanski park, +386 3 800 71 13
	Kanal ob Soči	Fête traditionnelle de la châtaigne à Lig	TD Kolovrat Lig, +386 41 390 952
	novembre	Vallée de la Vipava (Vipacco)	Celliers de la vallée de Vipava
		Nombreuses célébrations de la Saint-Martin dans tout le pays	
Strunjan		Fête des kakis (vente et exposition de spécialités à base de kakis)	TD Solinar Strunjan, +386 5 678 20 00
Zgornja Kungota		Journée portes ouvertes des caves à vin de Svečina	TD Svečina, +386 2 656 01 71
Drašiči et ses environs		Promenade sur les routes des maisons de vignerons de Soseska à Drašiči	TIC Metlika, +386 7 363 54 70
Prevalje		Fête	Sadjarsko društvo Mežiške doline, +386 41 620 631
décembre	dans toutes les grandes villes	Foires de Noël et de Nouvel An avec restauration	TIC, TD, idr.

Venez goûter à nos spécialités dans nos auberges, restaurants et fermes touristiques



Selon un ancien dicton slovène, vous trouverez une auberge là où Dieu tend sa main vers l'extérieur ! S'il s'agit d'une image de notre hospitalité, la philosophie de la sagesse populaire qui durant des siècles s'est développée également au sein des auberges, »temples de la bonne chère et du bon vin« pourra se perpétuer. Le caractère typique des auberges basées sur les traditions familiales s'est conservé jusqu'à nos jours et c'est également dans les auberges que vous trouverez aujourd'hui la meilleure offre gastronomique slovène. En vérité, pas toujours ni partout selon la même qualité. Il existe environ un millier



d'auberges dans le pays et parmi elles, nombreuses sont celles qui représentent le fleuron de notre gastronomie. Certains propriétaires utilisent le nom de restaurant plutôt que celui d'auberge, mais ne vous y trompez pas. Fondamentalement, il n'y a pas de différence. Pour faire la différence selon les normes des autres pays du monde, seuls les restaurants des hôtels sont de qualité moindre et se distinguent des autres restaurants. L'offre est également complétée par certaines fermes touristiques qui proposent une restauration qui généralement ne comporte que des plats locaux. Et c'est aussi au travers de leur cuisine de chaque jour et des jours de fête que l'on ressent les efforts que les habitants de nos fermes déploient quotidiennement et lors des jours de fête.

LJUBLJANA ET SA RÉGION	Adresse	Code postal et localité	Téléphone	Site Internet
Restavracija Klub kulturnih delavcev (PEN)	Tomšičeva ulica 12	1000 Ljubljana	+386 1 251 41 60	
Hiša kulinarike Manna	Eipprova 1a	1000 Ljubljana	+386 1 283 52 94	www.kulinarika-manna.com
Restavracija Grm	Jamova 23 a	1000 Ljubljana	+386 1 832 30 80	www.grm.si
Restavracija JB	Miklošičeva 17-19	1000 Ljubljana	+386 1 433 13 58	
Gostilna Pr Žlaht	Cesta Andreja Bitenca 70	1210 Šentvid	+386 1 510 63 80	
Gostilna Ledinek	Šmarna gora 4	1211 Lj.-Šmartno	+386 1 511 65 55	www.smarnagora.com
Gostilna Mihovec	Zgornje Pirniče 54	1215 Medvode	+386 1 362 30 66	
Slavkov dom na Golem Brdu	Golo Brdo 8	1215 Medvode	+386 1 361 12 42	
Gostilna Dobnikar	Topol 1	1215 Medvode	+386 1 361 29 10	
Gostilna Skaručna	Skaručna 20	1217 Vodice	+386 1 832 30 80	
Gostilna in prenočišča Janežič	Pšata 25	1262 Dol pri Ljubljani	+386 1 562 70 20	www.gostilna-janezic.si
Gostilna Čot	Pijava Gorica 2	1291 Škofljica	+386 1 366 12 02	
Gostilna pri Kuklju	Trubarjeva cesta 31	1315 Velike Lašče	+386 1 788 90 98	
Gostilna Kirn	Jezero 19	1352 Preserje	+386 1 363 10 34	
Gostilna Bistra	Bistra 2	1353 Borovnica	+386 1 750 57 42	www.gostilna-bistra.com
Gostilna Boter	Tržaška cesta 6	1360 Vrhnika	+386 1 750 41 00	
TK Grofija	Vir pri Stični 30	1295 Ivančna Gorica	+386 1 787 81 41	www.slovenia.info/grofija

NOTRANJSKA

TK Logar	Žerovnica 16	1384 Grahovo	+386 1 709 20 71	www.slovenia.info/logar
-----------------	---------------------	---------------------	-------------------------	--------------------------------

DOLENJSKO, KOČEVSKO

Gostilna Kos	Šmarješka cesta 26	8000 Novo mesto	+386 7 332 57 71	
Gostilna Rakar	Gornje Ponikve 8	8210 Trebnje	+386 7 346 61 90	www.rakar.si
Gostilna Deu	Stari trg 3	8230 Mokronog	+386 7 349 96 40	
Gostilna Javornik	Rakovnik 6	8232 Šentrupert	+386 7 343 45 34	www.javornik.com
Gostišče Dolinšek	Vrh pri Boštanju	8294 Boštanj	+386 7 814 15 95	www.gostisce-dolinsek.si
Gostilna Repovž	Šentjanež 14	8297 Šentjanež	+386 7 818 56 61	www.gostilna-repovz.si
Gostilna Vovko	Ratež 48	8321 Brusnice	+386 7 308 56 03	
TK Šeruga	Sela pri Ratežu 15	8222 Otočec	+386 7 334 69 00	www.slovenia.info/seruga

BELA KRAJINA

Gostišče Veselič	Podzemelj 17	8332 Gradac	+386 7 306 91 56	
Gostišče Kapušin	Krasinec 55	8332 Gradac	+386 7 369 91 50	
Gostilna Müller	Ločka cesta 6	8340 Črnomelj	+386 7 356 72 00	
TK Ob Izviru Krupe	Krupa 9	8333 Semič	+386 7 306 80 12	www.slovenia.info/cerjanec

POSAVJE ET BIZELJSKO

Restavracija Štefanič	Bizeljska cesta 37	8250 Brežice	+386 7 499 39 30	
Gostilna Racman	Brezina 19 b	8250 Brežice	+386 7 499 33 00	
Stara gostilna Krulc	Mostec 47	8257 Dobova	+386 7 49 67 933	
Gostilna Šekoranja	Bizeljska cesta 72	8259 Bizeljsko	+386 7 495 13 10	
TK Pri Martinovih	Globočice 8	8262 Krška vas	+386 7 496 10 57	www.martinovi.com

KOZJANSKO

Gostišče Montparis	Planina pri Sevnici 44	3225 Planina pri Sevnici	+386 3 748 10 10	www.montparis.com
Gostišče Amon	Olimje 24	3254 Podčetrtek	+386 3 818 24 80	www.amon.si
Gostišče Ciril - YH Podčetrtek	Zdraviliška 10	3254 Podčetrtek	+386 3 582 91 09	www.ciril-youthhostel-bc.si
Pivnica Haler	Olimje 6	3254 Podčetrtek	+386 3 812 12 00	
TK Bizjak	Orehovec 3	3252 Pristava	+386 3 810 30 50	www.turisticna-bizjak.com

HALOZE, LA RÉGION AU PIED DE DONAČKA GORA ET BOČ, PTUJSKO POLJE

TK Pri kapeli	Drbetinci 26	2255 Vitomarci	+386 2 757 54 11	www.prikapeli.si
----------------------	---------------------	-----------------------	-------------------------	-------------------------

PRLEKIJA

Gostilna Tramšek	Žerovinci 25B	2259 Ivanjkovci	+386 2 719 40 97	
TK Hlebec	Kog 108	2276 Kog	+386 2 713 70 60	www.slovenia.info/hlebec

PREKMURJE

Gostilna Rajh	Soboška ulica 32, Bakovci	9000 Murska Sobota	+386 2 543 90 98	www.rajh.net
Gostilna Lovenjak	Polana 40	9201 Puconci	+386 2 525 21 58	www.gostilna-lovenjak.com
Gostilna k Rotundi	Selo 30 A	9207 Prosenjakovci	+386 2 544 10 35	
Gostilna Lovski dom	Lendavske gorice 238/A	9220 Lendava	+386 2 575 14 50	
Gostišče Prekmurska Iža	Ižakovci 151 a	9231 Beltinci	+386 2 542 28 20	www.prekmurska-iza.com
Gostilna Kurbos	Niršinci pri Ljutomeru 7	9240 Ljutomer	+386 2 581 13 05	
Gostilna Šadl	Križevci pri Ljutomeru 10	9242 Križevci pri Ljutomeru	+386 2 587 14 39	www.picerija.net
Gostilna Franc Zorko	Boreci 5 h	9242 Križevci pri Ljutomeru	+386 2 588 82 27	
TK Tremel	Bokrači 28	9201 Puconci	+386 2 545 10 17	www.kmetija-tremel.si
TK Ferencovi	Krašči 23	9261 Cankova	+386 2 540 11 17	www.ferencovi.si

SLOVENSKE GORICE

Gostilna Šiker	Močna 7	2231 Pernica	+386 2 720 69 21	www.gostilnasiker-sp.si/
TK Firbas	Cogetinci 60	2236 Cerkvenjak	+386 2 703 50 90	www.firbas.com

MARIBOR, POHORJE, LA VALLÉE DRAVSKA DOLINA, KOZJAK

Gostilna Anderlič	Za Kalvarijo 10	2000 Maribor	+386 2 234 36 50	
Gostilna pri Treh ribnikih	Ribniška ulica 9	2000 Maribor	+386 2 234 41 70	
Gostilna in motel pri Lešniku	Dupleška c. 49	2000 Maribor	+386 2 471 23 22	
Gostišče Denk	Zgornja Kungota 11 a	2201 Zgornja Kungota	+386 2 656 35 51	
Gostišče Veronika	Slivniško Pohorje 3	2208 Pohorje	+386 2 603 50 60	
Gostišče Vinski hram - Brenholc	Jeruzalem 18	2259 Jeruzalem	+386 2 719 45 04	www.jeruzalem-brenholc.si/
Gostilna pri Martinu	Kolodvorska ulica 25	2310 Slovenska Bistrica	+386 2 818 20 18	www.gostilnaprimartinu.si/
Gostišče Golob	Bukovec 1	2314 Zgornja Polskava	+386 2 845 22 45	
Restavracija Vnukec	Ob Blažovnici 86	2341 Limbuš	+386 2 614 22 00	www.vnukec.com/
Gostilna Pec	Spodnja Selnica 1	2352 Selnica ob Dravi	+386 2 674 03 56	www.gostilnapec.si
Gostilna pri lipi	Mariborska cesta 12	2366 Muta	+386 2 876 60 90	
Gostišče Smogavc	Gorenje pri Zrečah 27	3214 Zreče	+386 3 757 35 50	
TK Arbatjer - Kotnik	Skomarje 46	3214 Zreče	+386 3 576 23 90	www.arbatjer.com
TK Urška	Križevac 11 a	3206 Stranice	+386 3 576 21 80	www.kmetija-urska.com
TK Štern-Pri Kovačniku	Planica 9	2313 Fram	+386 2 601 54 00	www.kovacnik.com

CELJE, LA VALLÉE INFÉRIEURE DE LA SAVINJA ET LA VALLÉE ŠALEŠKA DOLINA, LAŠKO

TK Zdolšek	Okrog 16	3232 Ponikva	+386 3 748 22 50	www.zdolsek.si
-------------------	-----------------	---------------------	-------------------------	--

KOROŠKA (CARINTHIE)

Gostilna Bučinek	Vodriž 6	2381 Podgorje pri Slo. Gradcu	+386 2 885 82 22	
Gostilna Rogina	Podgorje 40	2381 Podgorje pri Slo. Gradcu	+386 2 885 82 04	www.rr-vel.si/it/rogina/
Gostilna pri Škrubiju	Podpeca 56	2393 Črna na Koroškem	+386 2 823 82 26	
Gostišče Delalut	Dobja vas 119	2390 Ravne na Koroškem	+386 2 821 82 40	www.gostisce-delalut.com/
Gostilna Brančurnik	Pri Brančurniku 1	2391 Prevalje	+386 2 823 10 00	www.brancurnik.si/
TK Ploder	Šentanel 3	2391 Prevalje	+386 2 823 11 04	www.slovenia.info/ploder
TK Miklavc	Zgornja Orlica 28	2364 Ribnica na Pohorju	+386 2 876 80 79	www.slovenia.info/miklavc
TK Rotovnik - Plesnik	Legen 134	2380 Šmar. pri Slo. Gradcu	+386 2 885 36 66	www.rotovnik-plesnik.si

LA VALLÉE SUPÉRIEURE DE LA SAVINJA

Gostilna Jenezov hram	Kidričeva 44	3250 Rogaška	+386 3 581 39 57	
Gostilna Šempeter	Bistrica ob Sotli 76	3256 Bistrica ob Sotli	+386 3 580 42 22	
TK Stoglej	Podveža 3	3334 Luče	+386 3 838 40 30	www.slovenia.info/stoglej
TK Visočnik	Ter 54	3333 Ljubno ob Savinji	+386 3 584 17 05	www.kmetija-visocnik.com
TK Govc-Vršnik	Robanov Kot 34	3335 Solčava	+386 3 839 50 16	www.govc-vrsnik.com
TK Bukovje	Primož pri Ljubnem 79	3333 Ljubno ob Savinji	+386 3 838 14 16	www.slovenia.info/bukovje
TK Metul	Krnica 34	3334 Luče	+386 3 584 40 89	www.slovenia.info/metul

ZASAVJE

Konšek, Trojane	Trojane 11	1222 Trojane	+386 1 723 36 00	www.gp-trojane.si
-----------------	------------	--------------	------------------	-------------------

GORENJSKA

Gostinstvo Hiša kulinarike Jezeršek	Sora 1A	1215 Medvode	+386 1 361 94 11	www.jezersek.com/
Gostilna Čubr	Križ 53	1218 Komenda	+386 1 834 11 15	www.gostilna-cubr.com
Gostilna Krištof	Predoslje 22	4000 Kranj	+386 4 234 10 30	www.gostilnakristof-sp.si/
Gostilna Pr' Matičku	Jezerska cesta 41	4000 Kranj	+386 4 234 33 60	www.prmaticku.si/
Gostilna Arvaj	Kajuhova ulica 2	4000 Kranj	+386 4 280 21 00	www.arvaj.si/
Gostilna pri Bizják	Zgornja Bela 20	4205 Preddvor	+386 4 255 56 00	www.gostilnabizjak-sp.si/
Dvor Jezeršek	Zgornji Brnik 63	4207 Cerklje na Gorenjskem	+386 4 252 94 10	www.dvor-jezersek.si/
Gostilna Ančka	Delavska cesta 18	4208 Šenčur	+386 4 251 52 00	
Gostilna Pri Danilu	Reteče 48	4220 Škofja Loka	+386 4 515 34 44	www.pridanilu.com/
Gostilna Lectar	Linhartov trg 2	4240 Radovljica	+386 4 537 48 00	www.lectar.com/
Gostišče Mayer	Želeška cesta 7	4260 Bled	+386 4 576 57 40	www.mayer-sp.si/
Restavracija Topolino	Ljubljanska cesta 26	4260 Bled	+386 4 574 17 81	www.topolino-slo.com/
Restavracija Kotnik	Borovška 75	4280 Kranjska Gora	+386 4 588 15 64	
Gostilna pri Žerjavu	Rateče 39	4283 Rateče - Planica	+386 4 587 60 26	www.dolhar.net
TK Povšin	Selo 22	4260 Bled	+386 4 576 76 30	www.slovenia.info/povsin
TK Ljubica	Vinharje 10	4223 Poljane	+386 4 510 73 50	www.slovenia.info/ljubica
TK Žgajnar	Zapreval 3	4223 Poljane	+386 4 518 80 32	www.slovenia.info/zgajnar
TK Ancelj	Zgornje Jezersko 151	4206 Zgornje Jezersko	+386 4 254 11 46	www.muri-ancelj.si

ROVTARSKO, IDRIJSKO, CERKLJANSKO

Gostilna Kos	Tomšičeva 4	5280 Idrija	+386 5 372 20 30	www.idrijski-zlikrofi.si/
Hotel Kendov dvorec	Na Griču 2	5281 Spodnja Idrija	+386 5 372 51 00	http://www.kendov-dvorec.com
Gostilna pri Bricu	Miren 120	5291 Miren	+386 5 395 44 20	
TK Pri Flandru	Zakojca 1	5282 Cerklje	+386 5 377 98 00	www.kmetija-flander.si

LA VALLÉE DE LA SOČA

Gostilna Breza	Mučeniška ulica 17	5222 Kobarid	+386 5 389 00 41	
Hiša Franko	Staro selo 1	5222 Kobarid	+386 5 389 41 20	www.hisafranko.com/
Restavracija Kotlar	Trg svobode 11	5222 Kobarid	+386 5 389 11 10	kotlar-sp.si
Restavracija Topli val	Trg svobode 1	5222 Kobarid	+386 5 389 93 00	www.hotel-hvala.si/
TK Pri Plajerju	Trenta 16 a	5232 Soča	+386 5 388 92 09	www.eko-plajer.com

GORIŠKA BRDA				
Gostilna Kekec	Kekčeva pot 4	5000 Nova Gorica	+386 5 300 56 75	
Ribja restavracija Pikol	Vipavska 94	5000 Nova Gorica	+386 5 302 25 62	www.pikol-gasparin.si
Restavracija Belica	Medana 32	5212 Dobrovo	+386 5 304 21 04	www.belica.net
TK Breg	Breg pri Golem Brdu 3	5212 Dobrovo	+386 5 304 25 55	www.turizembreg.com
TK Štekar	Snežatno 26 a	5211 Kojško	+386 5 304 65 40	www.stekar.si

LA VALLÉE DE LA VIPAVA				
Gostilna pri Lojzetu, Zemono pri Vipavi	Zemono	5271 Vipava	+386 5 366 54 40	www.prilojzetu.com
TK Abram	Nanos 6	5271 Vipava	+386 5 166 20 02	www.abram-si.com

KARST				
Gostilna Grgič	Orleška cesta 8	6210 Sežana	+386 5 730 16 50	
Gostilna Špacapan	Komen 85	6223 Komen	+386 5 766 04 01	www.spacapan.dobrote.com
Pri Mlinu	Dolenja vas 5	6224 Senožeče	+386 5 765 61 20	
Gostilna Škorpion	Rečica 1 a	6250 Ilirska Bistrica	+386 5 7141 332	
Gostilna s prenočišči Potok	Dolenje pri Jelšanah 64	6254 Dolenje pri Jelšanah	+386 5 714 26 48	
TK Škerlj	Tomaj 53 a	6221 Dutovlje	+386 5 764 06 73	www.slovenia.info/skerlj

BRKINI ET KRAŠKI ROB				
Gostilna pod Slavnikom	Podgorje 1	6216 Podgorje	+386 5 687 01 70	
Gostilna Mahorčič	Rodik 51	6240 Kozina	+386 5 680 04 00	
Gostilna Trost	Rodik 97	6240 Kozina	+386 5 680 12 00	
TK Pri Filetu	Slope 20 a	6240 Kozina	+386 5 680 20 16	www.slovenia.info/prifiletu

ISTRIE SLOVÈNE				
Gostilna za gradom Rodica	Kraljeva 10	6000 Koper	+386 5 628 55 04	
Restavracija Skipper	Kopališko nabrežje 3	6000 Koper	+386 5 626 18 10	
Gostilna Sočerga	Sočerga 1	6272 Gračišče	+386 5 657 11 55	
Gostilna Mohoreč	Kubed 66 a	6272 Gračišče	+386 5 653 21 14	
Istrska klet Pomjan	Pomjan 17	6274 Šmarje	+386 5 656 95 20	www.istrska-klet.com
Restavracija Tomi	Letoviška pot 1	6320 Portorož	+386 5 674 67 50	www.hotel-tomi.eu
Restavracija Staro Sidro	Obala 55	6320 Portorož	+386 5 674 50 74	
Restaurant s prenočišči Edvina	Seča 80	6320 Portorož	+386 5 677 22 70	www.restaurant-edvina.com



L'huile et le chocolat



Huilerie Kocbek - entreprise familiale depuis 1929. Notre expérience et tradition nous permettent de vous offrir aujourd'hui l'huile la plus naturelle, saine et pure produite au départ de graines sélectionnées. A côté de l'huile de potiron et de tournesol maison, nous offrons également pour les gourmets une huile de potiron unique, pressée à froid. Nos spécialités sont aussi disponibles en confection cadeau.

HUILERIE KOCBEK • Gorazd Kocbek s.p. • Stara gora 1 • SI - 9244 Sv. Jurij ob Ščavnici
Téléphone: +386 2 568 90 26 • Téléfax: +386 2 568 90 27 • GSM: +386 41 695 483
E-mail: info@kocbek1929.com • www.kocbek1929.com

Nos spécialités sont aussi disponibles en confection cadeau. Une de nos nouveautés est le chocolat noir aux graines et à l'huile de potiron appelée Strast, disponible également dans des emballages cadeaux en bois. Elle est spécialement destinée aux gourmets. Nous vous invitons à le goûter.





Le sel, c'est la mer qui n'a pas pu rejoindre le ciel

Dans la Réserve Naturelle des Salines de Sečovlje, le sel de mer est produit manuellement, en utilisant les outils et les méthodes traditionnels de nos grands-pères et arrière grands-pères. Le résultat de la coopération entre une nature généreuse et des sauniers exigeants donne un produit de haute qualité, d'un goût excellent et d'une forme cristalline originale.

FLEUR DE SEL

Notre produit le plus précieux est composé de cristaux pyramidaux minuscules variant du blanc au rose. Ces cristaux fleurissent sur la surface de la saumure lorsqu'il n'y a pas de vent, car ils pourraient être perturbés par une seule vague, aussi petite soit-elle. Au moment de la récolte, une fine couche de cristaux est récupérée délicatement à la surface des salines à l'aide d'une spatule spéciale, munie de filet.

LE SEL DE PIRAN AVEC APPELLATION D'ORIGINE

Léger, non-raffiné et riche en minéraux marins, le sel d'appellation d'origine de Piran offre un arôme exceptionnel grâce à l'eau de mer demeurant prisonnière de ses cristaux. La cuisine moderne apprécie de plus en plus la forme d'origine du sel, en cristaux, qui est aussi ancienne que la formation du sel elle-même. Grâce à sa forme cristalline le sel d'appellation d'origine de Piran possède un goût spécifique : peu salé, à la différence d'autres types de sel, il est remarquablement riche.

CHOCOLAT NOIR A LA FLEUR DE SEL

Un équilibre parfait entre un goût amer et doux, avec juste une touche de salinité venant du sel vierge récolté de manière traditionnelle. L'arôme noble du cacao amer et de la fleur de sel donne une combinaison nouvelle sur le marché slovène, mais déjà fortement appréciée ailleurs dans le monde.

Nos lieux de vente:
LJUBLJANA Piranske soline, Mestni trg 19
PIRAN Benečanka, Tartinijev trg,
Ulica IX korpusa 2
KRAJINSKI PARK SEČOVELJSKE SOLINE
LERA, Seča 115

www.soline.si • www.kpss.si





LE JAMBON SEC DU KARST

LE JAMBON DU KARST est un jambon PORTANT L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC), ce qui signifie que la méthode de production en Slovénie est protégée. Il sèche et mûrit dans la plaine karstique dans le royaume du jambon MIP à la jambonnerie Kobjeglava. Pour le salage, seul le sel de mer est utilisé, la maturation est supérieure à 12 mois, il est produit sans l'adjonction d'aucun conservateur ni additif. L'environnement naturel dans lequel il est séché et mûré lui confère la noblesse de son goût et de son parfum.

MIP d.d.

Panovška cesta 1
5000 Nova Gorica
Slovénie

www.mip.si

Avant de pouvoir déguster une savoureuse tranche de jambon MIP gorgée de soleil, de couleur rubis, il faudra respecter le temps de maturation qui dure au moins une année, tandis que les plus gros jambons devront attendre pas moins de seize mois voire davantage. Les maîtres fabricants de jambon surveillent attentivement et en permanence le processus de maturation et de séchage aidé par le vent typique de la buria.

Les jambons MIP renferment une faible quantité de sel et de graisse et possèdent une haute valeur biologique (une intéressante composition d'acides aminés); ils sont une source importante de fer, zinc et vitamines du groupe B, plus particulièrement la B1 très bénéfique à notre organisme. Les jambons MIP peuvent être recommandés dans les régimes de santé et d'amaigrissement. Etant donné que les jambons MIP mûrissent totalement de manière naturelle, sans être chauffés, leurs propriétés se conservent de manière telle que le corps en profite pleinement. Grâce à la décomposition des protéines ils sont également faciles à digérer.

Les jambons du Karst MIP sont pratiques pour la préparation rapide de collations, en entrée pour vous ouvrir rapidement l'appétit grâce à son parfum typique qui se développe au cours de sa longue maturation et aussi, pour la préparation de milliers de plats auxquels il apporte son charme et remplit de sa saveur.

