



Martinovanje

kulinarika, vino in vinska kultura

3 vinorodne pokrajine Slovenije



Slovenija je znana po svojih vinorodnih pokrajinah, saj je ena izmed držav z dolgo tradicijo vinogradništva in proizvodnje kakovostnih vin. V Sloveniji ločimo tri glavne vinske pokrajine, ki se med seboj razlikujejo po podnebjju, pridelavi grozdja in tipičnih sortah vin.



Primorska vinska pokrajina - Vipavska dolina, Brda, Kras, Slovenska Istra

Primorska vinska pokrajina se nahaja na jugozahodnem delu Slovenije, ob jadranski obali, in ima najbolj mediteransko podnebje, kar omogoča pridelavo specifičnih sort vin.

- Glavne sorte grozdja: Refošk, Malvazija, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Pinot noir.
- Značilnosti: Primorska pokrajina je najbolj znana po svojih rdečih vinih, predvsem Refošku, ki ima značilne polne in intenzivne okuse. Medtem ko so rdeča vina bogata in kompleksna, so bela vina lahkotna, z značilnimi citrusnimi notami. Podnebje, ki je bolj suho in toplo, omogoča kasnejši zor grozdja.
- Znamenitosti: Nova Gorica, Koper, Piran, Vipavska dolina, Brda, Slovenska Istra. V teh krajih lahko obiskovalci uživajo v obisku številnih vrhunskih vinogradov in restavracijah, ki ponujajo odlična vina skupaj z mediteranskimi jedmi.

Značilna vina

Teran
Rebula
Malvazija
Refošk
Pinela



Podravska vinska pokrajina - Štajerska, Prekmurje

Podravje je največja vinska pokrajina v Sloveniji in se nahaja na severovzhodnem delu države, ob meji s Hrvaško. V tej pokrajini je zelo ugodno podnebje za pridelavo vina, zlasti za bele sorte.

- Glavne sorte grozdja: Sauvignon blanc, Šipon (Furmint), Riesling, Chardonnay, Traminec, Pinot grigio.
- Značilnosti: Podravje je znano po svežih, aromatičnih belih vinih. Tu se nahajajo tudi najbolj znane vinske kleti, kot so v okolici Maribora in Ptujškega polja. Znan je tudi po tradicionalnem vinu, kot je "Šipon", ki ima dolgo zgodovino v tem delu Slovenije.
- Znamenitosti: Maribor, najstarejša trta na svetu, Ptuj, Ljutomer in okolica so priljubljena področja za obisk vinogradov in vinskih kleti.

Značilna vina

Šipon
Laški rizling
Ranina
Traminec
Modra frankinja



Posavska vinska pokrajina - Bizeljsko-Sremič, Dolenjska, Bela krajina

Posavje leži na jugovzhodnem delu Slovenije, v bližini meje s Hrvaško. V tej pokrajini prevladujejo manjši vinogradniki, ki gojijo vinogradništvo že generacijami. Vina iz Posavja so pogosto bolj nežna in rahlo sladkasta. Ko govorimo o vinorodni deželi Posavje, ne moremo mimo cvička, posebneža slovenskega vinogradništva.

- Glavne sorte grozdja: Laški rizling, Chardonnay, Modra frankinja, Traminec.
- Značilnosti: Posavje je znano po sortah, kot je Laški rizling, ki daje lahkotna in sveža vina. Ponekod je mogoče najti tudi značilne vrhunske penine. Pokrajina je manjša in bolj intimna, z dolinami in griči, kjer so vinogradi razporejeni v majhnih oazah.
- Znamenitosti: Krško, Brežice, Sevnica, Kostanjevica na Krki, kjer obiskovalci lahko uživajo v ogledu vinskih kleti in pokušanjih vin.

Značilna vina

Cviček

Metliška črnina

Belokranjec

Bizeljčan



Martinovo

Zgodovina

Martinovo je praznik, ki sega daleč v čas pred našim štetjem, čeprav je danes videti krščanski. V jesenskih praznovanjih so se naši poganski predniki zahvaljevali bogovom za dobro letino in jih hkrati prosili za ponovitev obilja v prihodnjem letu. Zaradi splošne priljubljenosti cerkev med pokristjanjevanjem praznika ni odpravila, ampak ga je zaznamovala z znanim in med ljudmi čaščenim svetnikom, svetim Martinom, krščanskim škofom, rojenim v začetku četrtega stoletja na ozemlju današnje Madžarske. Oče svetega Martina je bil rimski vojak v času Rimskega imperija. Ko je bil Martin še otrok, se je družina zaradi očetove službe preselila na ozemlje sedanje Italije, Martin pa je tam spoznal krščansko vero. Čeprav je po očetovi tradiciji postal rimski vojak, ki naj bi služil vojaško obveznost v Franciji, se je posvetil življenju za reveže. Someščani so ga proti njegovi volji izvolili za škofa v Toursu.

Martinovo ali god sv. Martina iz Toursa († 11. november 397) je dan, na katerega se evropske države na raznolik način spominjajo svetnika, ki je dal svoj plašč beraču, da bi ta lahko skril svojo revščino.



V Sloveniji se dan sv. Martina praznuje predvsem kot praznik vina. Do tega dne se mošt obravnava kot novo vino, ki se ob blagoslovitvi spremeni v pravo vino. V skladu s šegami in navadami lahko šaljivi blagoslov opravi moški, preoblečen v škofa. Ob praznovanju potekajo v vinorodnih predelih tudi pojedine, pri katerih so najpogosteje na jedilniku gosi (znamenita Martinova gos) in mlinci. Za slovensko Istro je martinovanje oziroma Martinja značilno šele po 2. svetovni vojni. Tipične jedi so povezane z oljnim oljem (lahko tudi samo kruh in olje), s katerim so pospremili mlado vino. Bolj zahtevne jedi v tem času so bile predvsem fuži (testenine) s petelinjim ali kokošnjim golažem, ki ga imenujejo tudi »žgvacet«, pečen puran (gos), kisle zelje (»kapuz«), ocvrt kruh z refoškom.

Kaj na mizi na martinovo ne sme manjkati?

Martinovo, tako kot vsi prazniki, ima nekaj posebnosti tudi v prehrani. Na Slovenskem smo večkrat nestrpni in po vsej sili iščemo neke tipične jedi, ki so za ta dan značilne, vendar je treba reči, da so v vsakem okolju na mizo dali tisto, kar v vsakdanjem življenju niso, tudi ob nedeljah ne. Postregli so tisto, kar so hranili za izjemne priložnosti, in to je bila izjemna priložnost. Res pa je, da je za ta praznik značilna vsaj ena jed, ki je zelo tipična, in to je perutnina, s posebnim poudarkom na gosih in na racah. Pečena gos ali raca, nadevana s kostanji ali jabolki, s prilogo mlincev in z rdečim zeljem, to je gotovo najznačilnejša kombinacija. To ni po naključju. Okrog Martina, tako kot okrog vseh praznikov, kar mrgoli raznih pripovedi in legend in ena izmed njih pravi, da je Martin, ko so mu predlagali, da bi ga izvolili za škofa, ugotovil, da mu ta funkcija ne ustreza, in hotel ubežati temu imenovanju tako, da se je skril med jato gosi. To je samo pripoved, dejstvo pa je, da so bili gosi, race, kokoši, petelini, vse te pernate živali, že v pradavnih časih pomembne daritvene živali. Tudi človek v predkrščanskem obdobju, ko je imel zahvalno obdobje, je nadnaravnim silam, v katere je veroval, da so mu omogočile vso letino, skušal izkazati neko zahvalo. Žrtev, ki se je položila na žrtvenik, je bila raca ali gos ali druga pernata žival. Vidimo, da so te stvari zelo povezane. Danes nima globljega ozadja, ampak svojo kulinarčno podobo.



Nekaj receptov jedi, ki jih lahko pripravimo za martinovanje saj mora biti miza za ta praznik bogato obložena. Na mizi je vedno perutnina, včasih je bila to gos, danes pa se pogosto najde tudi račka, puran, piščanec ali petelin, manjkati pa ne sme niti rdeče zelje in mlinci. .

*Še več podobnih receptov najdete na spletni strani **okusno.je***

Gos z nadevom iz jabolk in kostanja

SESTAVINE

Sestavine za 10 oseb

4 kg težka gos
1 žlica soli
0.5 žličke sveže mletega popra
500 g kostanja
500 g kislih jabolk
1 žlica masla
Za premaz
1.5 žlice masla

PRIPRAVA 40 min

KUHANJE 3 h 50 min

SKUPAJ 4 h 30 min



POSTOPEK

Za ta recept potrebujemo približno 500 g kuhanega ali pečenega kostanja.

Gos operemo, temeljito osušimo ter zunaj in znotraj dobro natremo s soljo in poprom. Kuhan ali pečen kostanj olupimo, jabolka pa operemo, narežemo na četrtine in jim odstranimo peščišče. V ponvi razpustimo maslo. Dodamo jabolka in jih nekaj minut dušimo.

Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija. Gos nadevamo z olupljenim kostanjem in dušenimi jabolki. Jabolka, ki nam ostanejo, kasneje dodamo v pekač. Odprtino zašijemo s kuhinjsko nitjo ali pa jo spnemo z leseno špilo. Gosko stehamo, da bomo lažje ocenili čas peke. Goskino kožo po vsej površini prebodemo z vilicami, potem pa gos s prsno stranjo navzdol položimo v pekač, ki ga potisnemo v ogreto pečico.

Gos po 30 minutah peke obrnemo, da je prsna stran zgoraj in jo pečemo še 20 minut. Temperaturo pečice nato znižamo na 180 stopinj Celzija in gos pečemo še dodatnih 20 minut za vsakih 500 g teže. Med pečenjem jo večkrat prelijemo s tekočino, ki se je nabrala v pekaču. Nekaj minut pred koncem pečenja, jo premažemo z maslom ali slano vodo, da se koža hrustljivo zapeče.

Ko je gos pečena, jo položimo na ogret pladenj, ohlapno pokrijemo s folijo in pustimo stati dobrih 20 minut. Razrežemo jo na posamezne kose, ki jih postrežemo skupaj z izbranimi prilogami.

Puranja rolada s kostanjevim nadevom

SESTAVINE

Sestavine za 4 osebe

500 g puranjih prsi
sol in mleti poper
20 g masla
1 korenček
1 čebula
1 strok česna
200 g olupljenih pečenih kostanjev
20 g naribanega parmezana
20 g mandljeve moke (mleti mandlji)
šopek peteršilja
šopek timijana
100 g na tanke rezine narezane slanine

PRIPRAVA 20 min

KUHANJE 30 min

SKUPAJ 50 min



POSTOPEK

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Puranje prsi z ostrim nožem razrežemo, tako da dobimo večji zrezek, ki ga s kuhinjskim kladivom potolčemo na debelino enega centimetra. Če nimamo večjega kosa mesa, lahko pripravimo tudi dva manjša zrezka. Meso posolimo in popopramo.

Korenček in čebulo narežemo na majhne koščke, česen nasekljamo. V ponvi segrejemo maslo in na njem na rahlem ognju 10 minut pražimo zelenjavo, nato ponev odstavimo.

Olupljene kostanje nasekljamo ali nadrobimo ter jih dodamo praženi zelenjavi skupaj s parmezanom, mandljevo moko in sesekljanimi zelišči. Solimo, popramo ter premešamo.

Nadev razporedimo po mesu, ki ga zvijemo v rolado. Na obeh koncih jo pritrdimo z zobotrebcom.

Na deski drugo ob drugo položimo rezine slanine, v katere zavijemo rolado (oziroma roladi).

Mesno rolado položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. V ogreti pečici jo pečemo 30 minut, nato pa jo malce ohladimo in narežemo na rezine. Ponudimo skupaj z izbrano prilogo.

Domači mlinci

SESTAVINE

Sestavine za 8 oseb

1 kg moke
5 rumenjakov
4 dl vode
1 dl mleka

PRIPRAVA 10 min

KUHANJE 15 min

SKUPAJ 25 min

POSTOPEK

Iz moke, rumenjakov, vode in mleka zamesimo gladko testo. Testo razdelimo na manjše kose, katere na pomokani površini tanko razvaljamo.

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Na pekač položimo papir za peko, na katerega zložimo razvaljane krpice testa. Pekač potisnemo v pečico in pečemo toliko časa, da mlinci porumenijo in dobijo mehurčke.

Pečene mlince ohladimo, razlomimo v skledo in prelijemo z vročo vodo ali juho. Odvečno tekočino odlijemo in mlince serviramo na mizo.



foto: okusno.je

Dušeno rdeče zelje z jabolki

SESTAVINE

Sestavine za 4 osebe

PRIPRAVA 15 min

KUHANJE 45 min

SKUPAJ 1 h

1 kg rdečega zelja
2.5 žlice olja
1 drobna čebula
2 žlički sladkorja
1 dl rdečega vina
1 dl zelenjavne jušne osnove
0.5 žličke mletega muškarnega oreščka
sol in poper po okusu
2 majhni kisli jabolki

rdeč vinski kis (po potrebi)

POSTOPEK

Jabolko operemo in naribamo (peščišča zavržemo). Čebulo olupimo in na drobno nasekljamo. Zeljne liste operemo, jim odstranimo glavne žile in jih narežemo na trakove.

V kozici segrejemo olje, na katerem posteklenimo nasekljano čebulo. Dodamo sladkor in mešamo, da karamelizira, potem pa v kozico stresemo zelje in ga začiniimo z muškarnim oreščkom. Vse skupaj med mešanjem pražimo še 1 do 2 minuti, potem pa zalijemo z vinom in jušno osnovo. Po okusu začiniimo s poprom in soljo.

Kozico pokrijemo in zelje na zmernem ognju počasi dušimo približno 40 minut, zadnjih 15 minut mu dodamo naribano jabolko ter vse skupaj dobro premešamo. Po potrebi prilijemo še malo tekočine (voda, vino, jušna osnova). Ko se zelje zmehta, ga poskusimo in po potrebi dodatno začiniimo s soljo, poprom in malo vinskega kisa.



Kostanjeve rezine

Jesen je čas kostanja in malo se lahko posladkamo tudi s kostanjevimi rezinami.

SESTAVINE

Sestavine za 6 oseb

PRIPRAVA 20 min

KUHANJE 30 min

SKUPAJ 50 min

Biskvit

2 jajci

60 g sladkorja

50 g kostanjeve moke

10 g kakava v prahu

Krema

200 g olupljenega pečenega kostanja (maroni)

200 ml smetane za kuhanje

2 žlici rjavega sladkorja

1.5 žlice ruma

1 žlička vanilijevega ekstrakta

Smetana

250 ml sladke smetane

1 žlica sladkorja v prahu



foto: okusno.je

1 žlica masla za namastitev pekača

čokoladni ostružki za dekoracijo (po želji)

POSTOPEK

Hlajenje peciva ni všteto v čas priprave!

Pečico segrejemo na 170 stopinj Celzija. Ožji podolgovat pekač za pecivo in kruh namastimo z maslom.

Jajci in sladkor damo v večjo skledo in ju 10 minut stepamo z električnim mešalnikom, da dobimo rahlo, blede rumeno kremo. Nato postopoma in nežno vmešamo presejano kostanjevo moko in kakav. Vlijemo v pekač in pečemo 20 minut, nato pa ohladimo.

Kostanj, smetano, rjavi sladkor, rum in vanilijev ekstrakt damo v kozico in zavremo. Zmanjšamo ogenj in kuhamo 10 minut, nato pa s paličnim mešalnikom zmiksamo do gladkega. Kostanjevo kremo naložimo na pečen biskvit in jo lepo pogladimo.

Smetano in sladkor v prahu čvrsto stepemo. Nanesemo jo na kostanjevo kremo in pogladimo. Pecivo za dve uri postavimo v hladilnik, potem pa ga narežemo na rezine, ki jih pred serviranjem po želji potrosimo še s čokoladnimi ostružki.

Najbolj razširjeno praznovanje povezano z vinom in vinsko kulturo v Sloveniji je martinovanje. Kje vse lahko poskusite dobra vina? Našteli smo samo nekaj krajev, saj martinovanje praznujejo skoraj v vsakem mestu po Sloveniji.

MARTINOVANJA PO SLOVENIJI:

PTUJ

Nazdravite mlademu vinu v najstarejšem slovenskem mestu

Mesto Ptuj obdajajo prostrani griči Haloz in Slovenskih goric, kjer se v zelenih vinogradih rojevajo žlahtni okusi vin. Že več kot 700 let vina iz tega območja hrani Ptujška vinska klet, ki velja za najstarejšo v Sloveniji. Tu se nahaja tudi najstarejši slovenski letnik »Zlata trta« iz leta 1917. Če vas bolj zanimajo mladi okusi ptujskih vin, se pridružite martinovanju v središču Ptuja.

VIPAVA

Doživite martinovo v Vipavski dolini

Vipavska dolina piše posebno zgodbo, povezano z aktivnostmi v naravi in raznoliko gastronomijo. Ste vedeli, da tu uspeva največ avtohtonih slovenskih vinskih sort? Poznate pinelo, zelen, klarnico? Spoznajte avtohtona in druga vina Vipavske doline na martinovanjih po dolini in v Novi Gorici. Prvo nedeljo po martinovem pa se pridružite pohodnikom in spoznajte čare vipavske narave in kulinarike na Pohodu po Vertovčevih poteh.

V sklopu martinovanja se odvija tudi dolgoletna prireditev Vipavska trgatev.

KRAS

Obiščite Kras na martinovo

Na občutljivih kraški tleh, kjer je harmonija med človekom in naravo še posebej pomembna, se iz skope zemlje rojevajo polni okusi vin in ostalih pridelkov. V kraljestvu terana, značilnega kraškega rubinastega vina, preživite martinovo v dobri družbi. Zapeljite se med vinskimi kletmi in turističnimi kmetijami vzdolž Kraške vinske ceste s posebnimi avtobusi ter naredite postanek v Sežani in Štanjelu.

BELA KRAJINA

Pozdravite mlado vino v deželi belih brez

Doživite čare jeseni v Beli krajini, deželi ujeti med zelenima rekama Kolpo in Lahinjo. Rodovitna pokrajina, posejana z vinogradi in polji, v tem letnem času postreže z novo letino poljskih pridelkov in vina. Če si želite okusiti, kaj zraste iz belokranjske zemlje in kakšen okus imajo mlada Metliška črnina, Belokranjec in druga lokalna vina, novembra obiščite Semič, kjer pripravijo praznovanje jeseni in martinovanje.

KOPER

Okusite žlahtne zaklade slovenske Istre

Koprsko zaledje je svet refoška in malvazije. V vinskih kletih tako v mestu kot v značilnih istrskih vasicah mošt že čaka, da na martinovo postane mlado vino. Bi ga poskusili? Obiščite šavrinske griče, polne zanimivih zgodb ter naravnih in kulturnih zakladov, sedite za mizo z domačini in se poveselite ob martinovi pojedini. V samem mestu Koper pa se pridružite večdnevnomu sklopu martinovih prireditev.

NOVO MESTO

Martinovo v deželi cvička

Odkrijte idilo dolenjskih vinorodnih gričev, kjer med prostranimi vinogradi ždiyo zidanice, posebne hišice z vinskimi kletmi, ki so ponos vsakega Dolenjca. Tu je doma cviček, posebež med vini z nižjo vsebnostjo alkohola in celo v zmernih količinah s pozitivnimi učinki na zdravje. Rojstvo mladega cvička in drugih dolenjskih vin lahko pozdravite na velikem Dolenjskem martinovanju, ki ga pripravljajo v Novem mestu.

MARTINOVANJE V ORMOŽU

Oktobra ko se končujejo trgatve, smo se naši ponudniki skupaj z lokalnimi skupnostmi in vsi domačini, ki čutijo s turizmom odločili odpreti svoja vrata, pokazati kdo smo in kaj imamo, pa naj gre za vino, kulinariko in bučno olje, rokodelstvo vseh vrst, športne aktivnosti in doživetja v naravi. Želimo navdušiti vse generacije in to vse dni v letu.

V prvih dneh novembra pa naši kraji dobesedno oživijo. Za nas je Martinovanje največji lokalni praznik, povezan s tradicijo, vinogradništvom in vinarstvom, povezan s hvaležnostjo in veseljem nad vsem, kar smo skozi leto pridelali in doživeli.

Čudovito je, ko to veselje lahko delimo z vami – obiskovalci od blizu in daleč. V prikazu običajev, kjer ne manjka šaljivosti, boste spoznali naš temperament, to kar smo prejeli od prednikov in kar nas tudi oblikuje.

MARTINOVANJE V LJUBLJANI

Ljubljanska vinska pot

Na prireditvi Ljubljanska vinska pot, ki zaznamuje ljudsko tradicijo Martinovanja, ko se mošt spremeni v vino, se na stojnicah pred gostinskimi lokali v starem mestnem jedru predstavljajo mlada vina in tradicionalne slovenske jedi.

MARTINOVANJE V MARIBORU

Martinovanje v Mariboru je največje javno martinovanje v Sloveniji, ko se v štajerski prestolnici zbere ogromno obiskovalcev iz Slovenije in tujine. Letos smo dogajanje obogatili, ga povečali in podaljšali na 4 dni!

Osrednje dogajanje z veliko "Martinovo zabavo", tradicionalnim krstom mošta ter stojnicami z mladim vinom in domačo kulinariko se bo odvijalo na Trgu Leona Štuklja, medtem ko bo vinsko-kulinarična ponudba z glasbenim programom Mariborčanom in turistom na voljo tudi na Koroški cesti, kjer se bo dogajanje pričelo že prej.



*Predstavitev projekta - kulinarična delavnica -
v Društvu Slovencev RS Triglav v Banja Luki, 16. 11. 2024*

Projekt financira:



REPUBLIKA SLOVENIJA
**URAD VLADE ZA SLOVENCE V
ZAMEJSTVU IN PO SVETU**

SLOVENSKA  IZSELJENSKA MATICA