



KULINARIČNA PIRAMIDA BLEDA IN OBČINE BLEDE

1. Uvodna opomba

Tako Bled kot tudi Občina Bled še nimata strokovne raziskave prehrane in prehranske kulture v različnih obdobjih zgodovinskega razvoja in pri različnih družbenih skupinah. To je namreč edina trdna osnova za postavitve sodobne blejske kulinarčne razpoznavnosti oz. postavitve kulinarčne piramide.

Ne glede na gornjo ugotovitev, lahko postavimo dokaj trdno ogrodje te piramide na temelju dosedanjih raziskav podpisanega, ki so bile opravljene za knjigo "Na Gorenjskem je fletno in okusno" (Kmečki glas, Ljubljana 2005) in za katalog "Okusi Gorenjske" (Bled, 2014). Pomembni so bili tudi nekateri pisni viri, ki so pričevanja o gostinski ponudbi na Bledu od začetka 19. stoletja ter nekatera pričevanja lokalnega prebivalstva. Še posebej želim izpostaviti tudi projekt, ki je v blejsko in slovensko kulinarčno kulturo ponovno vključil tudi hruške tepke ter v knjižni izdaji (Dobrote iz Prgarije, Zasip 2017) pokazal možnosti za pripravo različnih jedi s temi hruškami.

Za vse jedi v tej piramidi oz. seznamu velja pravilo, da bi morale biti za blejsko gostinsko ponudbo obvezujoče. Vendar ne kot kopije prehranske dediščine ampak kot izhodišča za kreativne sodobne nadgraditve. To pomeni tudi kombinacije z raznimi prilogami in dodatki. Izhodišča, tudi za oblikovanje njihovih zgodb, pa so v pričujočem naboru jedi.

2. Podnožje kulinarčne piramide

V podnožju kulinarčne piramide so vse jedi, vseh časov, vseh družbenih skupin. Za sredino in vrh kulinarčne piramide Bleda se izbere jedi iz podnožja kulinarčne piramide, ki je kulinarčna "banka" Bleda. Prav to podnožje bo v prihodnje še potrebno temeljito strokovno obdelati. Že sedaj pa so vanj vključene naslednje izbrane in predvsem značilne blejske jedi:

- Kruh prgovc
- Posmodula (poznana tudi v nekaterih drugih območjih Gorenjske)
- Fižolov namaz s tepkami ali prgami

- Kuhan prekajen goveji jezik z grahom
- Gnjat ali šunka z grahovo čežano
- Kisla juha z rajžalcem
- Ajdovi žganci
- Štruklji s pehtranom
- Štruklji s suhimi hruškami in drugim suhim sadjem
- Mlečna kaša s suhimi češpljami
- Ječmenova kaša
- Ajdovi krapi s skutnim nadevom
- Telečji rajžlc
- Govnáč
- Mešta z zelenjavo
- Krompirjeva mešta
- Korenjeva mešta
- Pečene in pohane piške
- Pečene race in kopuni
- Jedi s tepkami (juhe, štruklji, cmoki, pogače)
- Blejska kremna rezina ali kremšnita
- Blejska grmada (sicer kopija tujega izvirnika po drugi svetovni vojni)
- Cesarska pečenka z rezanci
- Srnin hrbet z brusnicami
- Koline (zlasti tudi želodec s proseno kašo)
- Lešnikova potica s figami z Blejskega otoka
- Maraskino kremna torta
- Tepke v čokoladi
- Prgin zavitek

- Cesarski kipnik s šodojem ali šatojem
- Gorenjski tepkovec (geografska označba)
- Borovnice v žganju

3. Sredina kulinarčne piramide

Za sredino kulinarčne piramide pridejo v poštev nekatere najbolj značilne jedi Bleda in drugih krajev v občini. To so naslednje iz seznama za podnožje piramide:

- Kruh prgovc
- Posmodula
- Fižolov namaz s prgami
- Štruklji in cmoki s tepkami
- Prgina potica
- Lešnikova potica s figami z Blejskega otoka
- Mešta z zelenjavo
- Cesarska pečenka z rezanci
- Srnin hrbet z brusnicami
- Maraskino kremna torta

4. Vrh kulinarčne piramide Bleda in Občine Bled

- Blejska kremšnita (Seveda pod pogojem, da se povsod, kjer jo strežejo, povrne njena prvotna kakovost!!!!)
- Gorenjski tepkovec

Prof..dr. Janez Bogataj

4.9.2019



Kulinarična piramida Bleda

"Za vse jedi v tej piramidi oz. seznamu velja pravilo, da bi morale biti za blejsko gostinsko ponudbo obvezujoče. Vendar ne kot kopije prehranske dediščine ampak kot izhodišča za kreativne sodobne nadgraditve. To pomeni tudi kombinacije z različnimi prilogami in dodatki. Izhodišča, tudi za oblikovanje njihovih zgodb, pa so v pričujočem naboru jedi."

prof. dr. Janez Bogataj

Blejska
kremna rezina
ali kremšnita
Gorenjski tepkovec

Kruh prgovc
Posmodula
Fižolov namaz s tepkami
Štruklji in cmoki s tepkami
Prgina potica
Lešnikova potica s figami z Blejskega otoka
Mešta z zelenjavo
Cesarska pečenka z rezanci
Srnin hrbet z brusnicami
Maraskino kremna torta

Kuhan prekajen goveji jezik z grahom
Gnjat ali šunka z grahovo čežano
Kisla juha z rajžalcem
Ajdovi žganci
Štruklji s pehtranom
Štruklji s suhimi hruškami in drugim suhim sadjem
Mlečna kaša s suhimi češpljami
Ječmenova kaša
Ajdovi krapi s skutnim nadevom
Telečji rajžlc
Govnác
Krompirjeva mešta
Korenjeva mešta
Pečene in pohane piške
Pečene race in kopuni
Jedi s tepkami (juhe, štruklji, cmoki, pogače)
Blejska grmada (sicer kopija tujega izvirnika po drugi svetovni vojni)
Koline (zlasti tudi želodec s proseno kašo)
Tepke v čokoladi
Prgin zavitek
Cesarski kipnik s šodojem ali šatojem
Borovnice v žganju