



Zgodbo o sloveči slovenski mesnini, kranjski klobasi, so ujeli v zajetno monografijo

# Kranjski klobasi so posvetili knjigo

**Založba Rokus Klett** je izdala še eno v dolgem nizu prestižnih gastronomskih monografij. Pod zajetno delo, posvečeno izključno kranjski klobasi, je podpisan uspešen in uigran avtorski trio: dr. Janez Bogataj (besedilo), Janez Pukšič (fotografije) in Žare Kerin (oblikovanje).

**SLOVENIJA** ▶ Enajst certificiranih proizvajalcev (Podobnik iz Čepleza, Kras Sežana, Mlinarič iz Lesc, Mesnine dežele Kranjske iz Ljubljane, Mesarstvo Kodila iz Murske Sobote, Panvita MIR iz Gornje Radgone, Košaki Maribor, Celjske mesnine, Meso Kamnik, Anton Arvaj iz Kranja in Čadež z Visokega) letno zašpili približno 1,75 milijona parov kranjskih klobas, torej vsak odrasli državljan Slovenije poje svoj par.

## Skoraj pozabljena

Kranjska klobasa je bila prvič omenjena leta 1896 v kuharski knjigi **Katharine Prato Južnonemška kuharica**. Kranjska klobasa (Krainer Wurst, Kransky Sausage, Salsiccia di Cragno) je svoj največji razmah doživela v prvi polovici prejšnjega sto-

letja, ko sta se množila število njenih proizvajalcev in krog uporabnikov. V šestdesetih in sedemdesetih letih je njena popularnost pri nas začela ugašati, tudi kakovost je padala, v gostilnah so jo zamenjevale modnejše jedi, klobase, podobne kranjski, pa so se vse bolj oddaljevale od originala.

## Usodna Planica

Na planiških poletih leta 2004 je eno od pogostitev pripravila Hiša kulinarike Jezeršek iz Medvod. **Franc Jezeršek, Jože Ježek** in dr. **Janez Bogataj** so opazovali navdušenje gostov za kranjsko klobaso in sklenili, da čim prej pripravijo ocenjevanje kakovosti klobas različnih proizvajalcev. Dve leti prej so na Biotehniški fakulteti začrtali pot nove-

mu rojstvu kranjske klobase, tako da se je zadeva prijel. Ocenjevanje pri Jezeršku - na prvem je bila najboljša klobasa mesarstva Podobnik iz Čepleza pri Cerknem - je postalo tradicionalno, nekaj let kasneje je bil izdelan še elaborat za zaščito geografske označbe kranjske klobase.

Ko je začel veljati pravilnik o zaščiti, ni bilo nobenega dvoma več, kaj je prava kranjska klobasa: narejena je iz svinjskega mesa in slanine, soli, popra in česna, nadevana je v tanko prašičje črevo, dimljena in pasterizirana.

## Spomenik klobasi

Etnolog Janez Bogataj je v knjigi, ki je bila nedavno proglašena za najlepšo slovensko knjigo, s sodelavcema fotografom Janezom Pukšičem

in oblikovalcem Žaretom Kerinom, postavil svojevrstni spomenik kranjski klobasi. Na 176 straneh monografije, ki je izšla pri založbi **Rokus Klett**, so zgodovina kranjske klobase s številnimi zanimivimi detajli (tudi o njenem letu v veselje), zgodba o njenem vnovičnem rojstvu, v 46 receptih pa je opisana kreativna raba tradicionalne mesnine. V najboljših slovenskih gostilnah so kranjsko klobaso dvignili med vrhunske delikatose, a ne le za enkratno, knjižno rabo, saj je kranjska klobasa marsikje sestavina hišnih specialitet. Janez Bogataj verjame, da bo tudi monografija dvignila slovensko samozavest in prepoznavnost tukajšnje gastronomije.

**SAŠO DRAVINEC**

Stran / Page: 17

Doseg / Reach: 53000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 503 cm<sup>2</sup>

2 / 2



Ustvarjalci knjige *Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije* (z leve): avtor Janez Bogataj, fotograf Janez Pukšič, oblikovalec Žare Kerin in založnik **Ro:** **Kvaternik**



Flavia Furios Kavčič in Tomaž Kavčič sta na gastronomskem sejmu Good v Vidmu konec oktobra pripravila kornet s kranjsko klobaso, sladoledom iz gorčice in hrenovo peno