



Stran / Page: 23

Doseg / Reach: 0

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 812 cm2

1 / 2



Tekmovanje za najboljšo kranjsko klobaso

„Kranjsko klobaso cenijo zlasti v Avstriji in Nemčiji, kjer ji pravijo Krainer Wurst, na Dunaju tudi Krainer Klobassa, in v Italiji, kjer jo imenujejo salsiccia di Cragno.“

# Zašpiljeno dobra

**Nevenka Gajšek**, publicistka  
finance@finance.si

**K**ranjska klobasa je slovenska narodna jed in slovenska kulinarčna posebnost z zaščiteno geografsko označbo. Zato je tudi natančno določeno, iz kakšnih sestavin in kako jo pripraviti, da, celo špila je predpisana (biti mora lesena, debela od 2,5 do tri milimetre in dolga od tri do šest centimetrov, lahko je odlomljena ali rezana). Tako je zagotovljena visoka kakovost prave slovenske kranjske klobase. Dobra kranjska klobasa je čvrsta in sočna, značilnega intenzivnega vonja po mesu in začimbah, s skladno aromo, kjer začimbe ne smejo prevladati nad glavno sestavino – mesom. Zdaj je na voljo tudi v posebnem lesenem zabojčku in tako je postala tudi turistični spominek in izvirno darilo.

## Najboljše so iz vratovine

Kranjska klobasa je znana preprosta kmečka jed, ki izvira z Gorenjskega, od koder se je razširila po vsej Sloveniji. Gre za poltrajno klobaso, ki mora vsebovati od 75 do 80 odstotkov kakovostnega svinjskega mesa (najboljše so iz vratovine, čeprav je dovoljeno uporabiti tudi stegno, hrbet in pleča) in od 20 do 25 odstotkov svinjske trde slanine. Začinjene so lahko le s soljo, poprom in česnom, dovoljeno je uporabiti le en konzervans. Začimbe so lahko največ pet odstotkov nadeva.

Skratka, zaradi zaščitenege porekla so za kranjsko klobaso zagotovljene kakovostne sestavine, poleg tega pa so natančno določene tudi vse stopnje njihovega izdelovanja in vse njihove lastnosti. Vsak par klobas mora imeti etiketo z napisom »Kranjska klobasa, zašpiljeno dobra od 1896« in navedeno ime proizvajalca.

## Pri Prlekih je prleška

Čeprav je zaščiteno tudi poimenovanje kranjska klobasa, ji v Prlekiji od nekdaj pravijo prleška klobasa. Kranjska klobasa je klobasa s Kranjskega, torej je dobila ime po nekdanji deželi Kranjski. Ker je bila Kranjska dežela avstro-ogrske monarhije, izraz Kranjec pa je pomenil Slovenca, bi ji pravzaprav lahko rekli tudi slovenska klobasa. Stari kronisti poročajo, da so številni mesarji iz okolice Ljubljane trg zalagali s kranjskimi klobasami vse do Dunaja.

Kranjska klobasa je verjetno v tujini najbolj prepoznaven slovenski prehranski izdelek. Kot našo kulinarčno posebnost jo cenijo zlasti v Avstriji in Nemčiji, kjer ji pravijo Krainer Wurst, na Dunaju tudi Krainer Klobassa, in v Italiji, kjer jo imenujejo salsiccia di Cragno. Jedli so jo tudi že v vesolju, saj jo je leta 2006 ameriška astronautka Sunita Williams, ki ima prednike slovenskega rodu, vzela s seboj na mednarodno vesoljsko postajo. Prej jo je Nasa seveda natančno pregledala in ker v njej ni bilo nič sumljivega, jo je lahko odpeljala s seboj v vesolje. Dobil jo je od tete za božič, v državi Ohio je tudi mesarstvo, ki jih izdeluje. Po drugi svetovni vojni so namreč kranjsko klobaso slovenski

Stran / Page: 23

Doseg / Reach: 0

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 812 cm2

2 / 2

izseljenci zanesli tudi v Ameriko, Avstralijo, Kanado in Argentino. Tam jim pravijo Kransky Sausage.

### Slastna je vroča in hladna

Kranjska klobasa se postreže kuhana, z gorčico, hrenom in kruhom. Nekateri pravijo, da jo je treba jesti z žemljo. Dobra je vroča pa tudi ohlajena. Kuhati jo damo v mrzlo vodo, ko pa ta zavre, jo na zmernem ognju kuhamo deset minut. Ko jo režemo, pazimo, da iz nje ne brizgne mast, zato je najbolje nanjo položiti kos kruha in jo pred rezanjem večkrat prebosti. Nekdaj je veljalo, da je kranjsko klobaso treba kuhati 20 minut, kar pa ne drži več. Zdaj te klobase pri izdelavi toplotno obdelajo, zato to ni več potrebno. Nekateri so celo prepričani, da jo lahko le pogrejemo.

### Enajst najbolj posvečenih

Današnji recept za izdelavo pravih kranjskih klobas temelji na starem izvornem receptu. Obstaja seznam certificiranih proizvajalcev (teh je za zdaj 11), ki takšno pravo kranjsko klobaso pripravljajo in prodajajo, in samo ti lahko uporabljajo zaščiteno poimenovanje kranjska klobasa. Zadnja leta v okviru festivala kranjske klobase (ki je bil letos poleti že tretjič) poteka tudi tekmovanje, ko na podlagi strokovnega ocenjevanja razglasijo najboljšo med njimi. Proizvajalci kranjske klobase imajo tudi svoje gospodarsko interesno združenje. Eno izmed najstarejših navodil za pripravo kranjske klobase najdemo v Slovenski kuharici Felicite Kalinšek iz leta 1912.

Prav pred kratkim pa je kranjska klobasa dobila celo svojo razkošno monografijo. Gre za knjigo, ki jo je kot svojo zadnjo izdala založba Rokus Klett, d. o. o., z naslovom Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije. Knjiga je na nedavnem knjižnem sejmu prejela nagrado za najlepšo slovensko knjigo. Oblikoval jo je Žare Kerin, avtor besedila je Janez Bogataj, mojstrske fotografije je posnel Janez Pukšič.

Prva tretjina knjige bralca seznani s prazgodovino in zgodovino kranjske klobase, z njenim rojstvom v drugi polovici 19. stoletja, ga popelje skozi obdobje njene slave v prvi polovici 20. stoletja, razvrednotenja v drugi polovici stoletja in vnovičnega rojstva ob vstopu v 21. stoletje. Ta del vsebuje zanimivo arhivsko gradivo in fotografije ter duhovite ilustracije Kostje Gatnika. Tu lahko preberemo tudi pretresljivo pričevanje o hudih razmerah v taborišču na Rabu, ko je v vsesplošnem pomanjkanju eden od taboriščnikov napisal celo sonet kranjski klobasi (hrani ga Muzej novejšje zgodovine Slovenije v Ljubljani).

### Za božjo voljo, klobasa vendar ni sladica

V večjem delu knjige so večinoma zapleteni recepti, kako s kranjsko klobaso pripraviti imenitno jed. Nekateri kulinarčni poskusi, zlasti še tisti, kako s kranjsko klobaso pripraviti sladico, pa so, če se izrazim milo, precej neposrečeni. Vsekakor večina med njimi deluje prisiljeno, težko je za vsako ceno iz klobase narediti nekaj, kar ni. Čokoladni sufle s kranjsko klobaso ne zveni prav vabljivo, ali pač? Že pogled na to stvaritev ni preveč privlačen, spajanje okusa mastne klobase in mastne čokolade pa je daleč od skladnosti in dobrega okusa. Nič drugačna ni čokoladna tortica s pralineji, polnjenimi s kranjsko klobaso. Podobno nemogoči so tudi drugi recepti za sladice v poglavju, ki ima naslov Klobasne in kranjske sladkosti. Pravo nasilje nad to preprosto kmečko jedjo so tudi nekatere glavne jedi v knjigi, na primer v kombinaciji s škampi, polži, popečenimi jabolki, potočnimi raki, beluši, kuhano hruško, figovim sladoledom in podobno. Tako naj bi bila pomemben del knjige tudi predstavljena prizadevanja 16 povabljenih kuharskih mojstrov, da pripravijo ustvarjalne jedi s kranjsko klobaso. Od hladnih in toplih predjedi do glavnih jedi in sladic. Gre za bolj ali manj (ne)posrečene kulinarčne poskuse, ki k slovesu kranjske klobase ne morejo kaj dosti prispevati. Najboljša ostaja pač kuhana z gorčico, hrenom in žemljo ali kruhom.